SERIE GENERALE

Spedizione in abbonamento postale (50%) - Roma

Anno 138° — Numero 204

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Martedì, 2 settembre 1997** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 85081

La **Gazzetta Ufficiale,** *oltre alla* **Serie generale,** *pubblica quattro Serie speciali, ciascuna contraddistinta con autonoma numerazione:*

1ª Serie speciale: *Corte costituzionale* (pubblicata il mercoledì)
2ª Serie speciale: *Comunità europee* (pubblicata il lunedì e il giovedì)
3ª Serie speciale: *Regioni* (pubblicata il sabato)
4ª Serie speciale: *Concorsi ed esami* (pubblicata il martedì e il venerdì)

SOMMARIO

97A6592

LEGGI, DECRETI E ORDINANZE PRESIDENZIALI

LEGGE 28 agosto 1997, n. **282.**

Conversione in legge del decreto-legge 14 luglio 1997, n. 215, recante impiego di contingenti delle Forze armate in attività di controllo del territorio in provincia di Napoli.

La Camera dei deputati ed il Senato della Repubblica hanno approvato;

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

PROMULGA

la seguente legge:

Art. 1.

1. È convertito in legge il decreto-legge 14 luglio 1997, n. 215, recante impiego di contingenti delle Forze armate in attività di controllo del territorio in provincia di Napoli.

La presente legge, munita del sigillo dello Stato, sarà inserita nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello Stato.

Data a Roma, addì 28 agosto 1997

SCÀLFARO

PRODI, *Presidente del Consiglio dei Ministri*

NAPOLITANO, *Ministro dell'interno*

ANDREATTA, *Ministro della difesa*

Visto, *il Guardasigilli:* FLICK

—

LAVORI PREPARATORI

Camera dei deputati (atto n. 3993):

Presentato dal Presidente del Consiglio dei Ministri (PRODI) dal Ministro dell'interno (NAPOLITANO) e dal Ministro della difesa (ANDREATTA) il 14 luglio 1997.

Assegnato alla IV commissione (Difesa), in sede referente, il 14 luglio 1997, con pareri delle commissioni I e V.

Esaminato dalla I commissione (Affari costituzionali), in sede cunsultiva, sull'esistenza dei presupposti di costituzionalità, il 16 luglio 1997.

Esaminato dalla IV commissione il 16 e 17 luglio 1997.

Esaminato in aula il 21 luglio 1997 e approvato il 22 luglio 1997.

Senato della Repubblica (atto n. 2686):

Assegnato alla 4ª commissione (Difesa), in sede referente, il 23 luglio 1997, con pareri delle commissioni 1ª, 5ª e 11ª.

Esaminato dalla 1ª commissione (Affarri costituzionali), in sede consultiva, sull'esistenza dei presupposti di costituzionalità, il 23 luglio 1997.

Esaminato dalla 4ª commissione il 24 luglio.

Esaminato in aula e approvato il 30 luglio 1997.

—————

AVVERTENZA:

Il decreto-legge 14 luglio 1997, n. 215, è stato pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 162 del 14 luglio 1997.

In questa stessa *Gazzetta Ufficiale*, alla pag. 38, è ripubblicato il testo del decreto-legge 14 luglio 1997, n. 215, corredato delle relative note, ai sensi dell'art. 8, comma 3, del regolamento di esecuzione del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sulla emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 14 marzo 1968, n. 217.

97G0318

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 31 luglio 1997, n. **283.**

Regolamento concernente l'istituzione dell'ordine dei giornalisti per la regione Valle d'Aosta.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto l'articolo 87, quinto comma, della Costituzione;

Visto l'articolo 2 del decreto del Presidente della Repubblica 4 febbraio 1965, n. 115, il quale prevede che con decreto del Presidente della Repubblica si procede alla modifica delle circoscrizioni territoriali degli ordini dei giornalisti;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 16 maggio 1972, n. 300;

Visto l'articolo 17, comma 1, della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Ritenuto di dover procedere all'istituzione dell'ordine dei giornalisti per la regione Valle d'Aosta;

Sentiti il Consiglio nazionale dell'ordine dei giornalisti e il Consiglio interregionale del Piemonte-Valle d'Aosta;

Udito il parere del Consiglio di Stato, espresso nell'adunanza generale del 29 maggio 1997;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 30 luglio 1997;

Sulla proposta del Ministro di grazia e giustizia;

EMANA

il seguente regolamento:

Art. 1.

1. È istituito l'ordine dei giornalisti per la regione Valle d'Aosta, con sede del consiglio in Aosta.

Art. 2.

1. L'articolo 1 del decreto del Presidente della Repubblica 4 febbraio 1965, n. 115, come modificato dall'articolo 2 del decreto del Presidente della Repubblica 8 agosto 1994, n. 531, è sostituito come segue:

«Art. 1 *(Circoscrizioni territoriali).* — Le regioni o gruppi di regioni di cui al comma 5 dell'articolo 1 della legge 3 febbraio 1963, n. 69, ed i comuni sede dei consigli dei relativi ordini sono determinati come segue:

1) Piemonte; sede del consiglio: Torino;

2) Valle d'Aosta; sede del consiglio: Aosta;

3) Lombardia; sede del consiglio: Milano;

4) Veneto; sede del consiglio: Venezia;

5) Trentino-Alto Adige; sede del consiglio: Trento;

6) Friuli-Venezia Giulia; sede del consiglio: Trieste;

7) Liguria; sede del consiglio: Genova;

8) Emilia Romagna; sede del consiglio: Bologna;

9) Marche; sede del consiglio: Ancona;

10) Toscana; sede del consiglio: Firenze;

11) Umbria; sede del consiglio: Perugia;

12) Abruzzo; sede del consiglio: L'Aquila;

13) Lazio, Molise; sede del consiglio: Roma;

14) Campania; sede del consiglio: Napoli;

15) Calabria; sede del consiglio: Catanzaro;

16) Puglia; sede del consiglio: Bari;

17) Basilicata; sede del consiglio: Potenza;

18) Sicilia; sede del consiglio: Palermo;

19) Sardegna; sede del consiglio: Cagliari».

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 31 luglio 1997

SCÀLFARO

PRODI, *Presidente del Consiglio dei Ministri*

FLICK, *Ministro di grazia e giustizia*

Visto, *il Guardasigilli:* FLICK

NOTE

AVVERTENZA:

Il testo delle note qui pubblicato è stato redatto ai sensi dell'art. 10, comma 3, del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con D.P.R. 28 dicembre 1985, n. 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Note alle premesse:

— L'art. 87, comma quinto, della Costituzione conferisce al Presidente della Repubblica il potere di promulgare le leggi e di emanare i decreti aventi valore di legge ed i regolamenti.

— Il D.P.R. n. 115/1965 approva il regolamento per l'esecuzione della legge 3 febbraio 1963, n. 69, sull'ordinamento della professione di giornalista.

— Il D.P.R. n. 300/1972 istituisce l'ordine dei giornalisti per la regione Trentino-Alto Adige.

— Il comma 1 dell'art. 17 della legge n. 400/1988 (Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri), come modificato dall'art. 74 del D.Lgs. 3 febbraio 1993, n. 29, prevede che con decreto del Presidente della Repubblica, previa deliberazione del Consiglio dei Ministri, sentito il parere del Consiglio di Stato che deve pronunziarsi entro novanta giorni dalla richiesta, possano essere emanati regolamenti per:

a) l'esecuzione delle leggi e dei decreti legislativi;

b) l'attuazione e l'integrazione delle leggi e dei decreti legislativi recanti norme di principio, esclusi quelli relativi a materie riservate alla competenza regionale;

c) le materie in cui manchi la disciplina da parte di leggi o di atti aventi forza di legge, sempre che non si tratti di materie comunque riservate alla legge;

d) l'organizzazione ed il funzionamento delle amministrazioni pubbliche secondo le disposizioni dettate dalla legge.

Il comma 4 dello stesso articolo stabilisce che gli anzidetti regolamenti debbano recare la denominazione di «regolamento», siano adottati previo parere del Consiglio di Stato, sottoposti al visto ed alla registrazione della Corte dei conti e pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale.*

Nota all'art. 2:

— Il D.P.R. n. 115/1965 approva il regolamento per l'esecuzione della legge 3 febbraio 1963, n. 69, sull'ordinamento della professione di giornalista.

97G0317

DIRETTIVA DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 31 agosto 1997.

Direttiva in materia di rimpatrio dei cittadini albanesi.

IL PRESIDENTE
DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Visto l'art. 5 della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Visto il decreto-legge 30 dicembre 1989, n. 416, convertito, con modificazioni, dalla legge 28 febbraio 1990, n. 39;

Visto il decreto-legge 20 marzo 1997, n. 60, convertito, con modificazioni, dalla legge 19 maggio 1997, n. 128;

Visto il decreto-legge 24 aprile 1997, n. 108, convertito, con modificazioni, dalla legge 20 giugno 1997, n. 174;

Vista la direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 18 giugno 1997, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 2 luglio 1997;

Ritenuta l'opportunità di emanare una nuova direttiva, anche in considerazione della positiva evoluzione della situazione in Albania;

Sentito il Consiglio dei Ministri nella riunione del 29 agosto 1997;

EMANA

la seguente direttiva:

1. I cittadini albanesi entrati in Italia dopo il 1° marzo 1997 che non sono in possesso di nulla-osta provvisorio, nonché quelli che si sono arbitrariamente resi non più reperibili presso i centri di accoglienza, presso altre strutture ricettive o presso il domicilio di connazionali parenti o conoscenti debbono essere immediatamente allontanati dal territorio nazionale adottando nei loro confronti i provvedimenti previsti dalla legge 19 maggio 1997, n. 128.

2. Per i cittadini albanesi accolti in Italia a titolo di protezione temporanea, in possesso del nulla osta provvisorio, ancorché scaduto, i prefetti delle province interessate curano l'attuazione di un programma di graduale rimpatrio.

3. Le operazioni di rimpatrio, da attivarsi dalla adozione della presente direttiva e fino al 30 novembre 1997, saranno effettuate per scaglioni e secondo criteri di priorità che tengano conto delle caratteristiche e condizioni dei diversi gruppi di soggetti presenti in Italia, avuto anche riguardo alle valutazioni del Ministero italiano degli affari esteri circa la eventuale persistenza di condizioni particolarmente critiche in determinate aree del territorio albanese.

4. Sono esclusi dai rimpatri di cui alla presente direttiva i cittadini albanesi che abbiano già ottenuto o che siano nelle condizioni di poter ottenere un permesso di soggiorno ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.

5. Il Ministro degli affari esteri curerà il perfezionamento di intese con le competenti autorità albanesi anche al fine di definire le quote di lavoratori albanesi da includere nella programmazione dei flussi di ingresso in Italia, ai sensi del decreto del Ministro degli affari esteri del 23 luglio 1997, in modo da ricomprendervi persone rimpatriate a norma della presente direttiva o loro familiari.

6. Il Ministro dell'interno e per il coordinamento della protezione civile, il Ministro per la solidarietà sociale ed il Ministro degli affari esteri, promuoveranno, nell'ambito delle rispettive competenze, anche mediante convenzioni con le organizzazioni non governative o con le organizzazioni e associazioni di volontariato e con le altre istituzioni o organizzazioni con finalità umanitarie, l'attività di assistenza ai cittadini albanesi da rimpatriare, e potranno altresì formulare progetti per la prosecuzione dell'assistenza in territorio albanese, comprendenti anche misure a carattere alloggiativo.

7. La programmazione delle partenze è curata dai prefetti di Ancona, Bari, Bologna, Brindisi, Roma e Trieste, che si avvarranno, per quanto possibile, della collaborazione tecnica dell'Organizzazione internazionale per le migrazioni (O.I.M.).

8. Il rimpatrio dei minori non accompagnati continua a svolgersi secondo le disposizioni emanate dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri - Dipartimento per gli affari sociali - Comitato per la tutela dei minori stranieri.

9. Il Ministero dell'interno provvede, per il tramite dei prefetti, al costante monitoraggio delle fasi di rimpatrio, anche al fine di razionalizzare l'utilizzazione dei centri di accoglienza riducendone progressivamente il numero, in rapporto alle presenze dei profughi ancora bisognosi di assistenza, nelle more del loro definitivo rientro. Non avranno più titolo alle prestazioni assistenziali predisposte a norma del decreto-legge 20 marzo 1997, n. 60, convertito, con modificazioni, dalla legge 19 maggio 1997, n. 128, i cittadini albanesi che si verranno a trovare nelle condizioni di cui al punto 4.

10. Per l'esecuzione delle operazioni di rimpatrio e delle misure di carattere assistenziale ancora necessarie continuano ad osservarsi le disposizioni del decreto-legge 20 marzo 1997, n. 60, convertito, con modificazioni, dalla legge 19 maggio 1997, n. 128, e del decreto-legge 24 aprile 1997, n. 108, convertito, con modificazioni, dalla legge 20 giugno 1997, n. 174.

11. Il Ministro degli affari esteri, il Ministro dell'interno e per il coordinamento della protezione civile ed il Ministro per la solidarietà sociale, adotteranno gli ulteriori provvedimenti eventualmente occorrenti per l'attuazione della presente direttiva.

La presente direttiva sostituisce quella del 18 giugno 1997, concernente l'assistenza ai cittadini albanesi da rimpatriare, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 2 luglio 1997.

Bologna, 31 agosto 1997

Il Presidente: PRODI

Registrata alla Corte dei conti il 1° settembre 1997
Registro n. 2 Presidenza, foglio n. 280

97A6889

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DEL TESORO

DECRETO 4 agosto 1997.

Segni caratteristici dei titoli al portatore dei buoni del Tesoro poliennali 6,25% - 1° gennaio 1997/2002.

IL CAPO DEL SERVIZIO SECONDO
DELLA DIREZIONE GENERALE DEL TESORO

Visto l'art. 12 del testo unico delle leggi sul debito pubblico, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 14 febbraio 1963, n. 1343;

Vista la legge 27 novembre 1991, n. 378, contenente modifiche all'ordinamento del Ministero del tesoro;

Visto il decreto interministeriale 13 febbraio 1992, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 77, del 1° aprile 1992, riguardante la ripartizione delle competenze tra i cinque servizi della direzione generale del Tesoro;

Visti gli articoli 3 e 16 del decreto legislativo 3 febbraio 1993, n. 29;

Visto il decreto ministeriale 23 dicembre 1996, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 2, del 3 gennaio 1997, concernente l'emissione di buoni del Tesoro poliennali 6,25% - 1° gennaio 1997/2002;

Ritenuta la necessità di determinare i modelli, le leggende ed i segni caratteristici dei titoli al portatore dei predetti buoni del Tesoro poliennali

Decreta:

Art. 1.

I buoni del Tesoro poliennali 6,25% - 1° gennaio 1997/2002, di cui al decreto ministeriale indicato nelle premesse, sono costituiti da titoli al portatore nei tagli da lire cinque milioni, dieci milioni, cinquanta milioni, cento milioni, cinquecento milioni, un miliardo e dieci miliardi, nonché da un maxicertificato di nominali lire dodicimilaquattrocentocinquantamiliardicinquecento-trentamilioni.

In relazione al disposto dell'art. 2 del citato decreto ministeriale, possono essere rilasciati, in dipendenza di operazioni di tramutamento di titoli nominativi, titoli al portatore da lire centomila, cinquecentomila e un milione.

Ciascun titolo al portatore si compone del corpo e di un foglio di dieci cedole, per il pagamento degli interessi in rate semestrali.

Le dieci cedole sono collocate a destra del corpo del titolo, su tre colonne, numerate dal basso verso l'alto e dall'esterno verso l'interno, da quella n. 1, di scadenza 1° luglio 1997, a quella n. 10, di scadenza 1° gennaio 2002.

Art. 2.

I buoni al portatore sono stampati su carta bianca con filigrana in chiaro-scuro. Nella carta filigranata sono inseriti quattro fili metalloplastici che attraversano orizzontalmente tanto il corpo del titolo che le cedole.

La filigrana reca:

nel corpo del titolo, il «Canone di proporzioni» di Leonardo da Vinci, nonché un motivo ornamentale con al centro la sigla «D.P.», posto in basso verso sinistra;

nelle cedole, la «Testa di giovane», anch'essa di Leonardo da Vinci.

Art. 3.

Il prospetto del corpo del titolo è costituito da un fondino in offset a due colori con effetti di iride, racchiuso da una cornice calcografica formata dal susseguirsi di un motivo geometrico ispirato ai «nodi leonardeschi».

Nell'angolo superiore sinistro del prospetto del titolo è riprodotta una immagine di Leonardo, racchiusa entro una cornice che interrompe quella specificata nel predente comma; nell'angolo inferiore destro, è riportata la cedola-titolo, dello stesso formato delle cedole interessi, contenente gli elementi per la lettura magnetica; nel tratto superiore orizzontale della cornice, verso destra, è ricavato uno spazio rettangolare in bianco, riservato alla numerazione magnetica in CMC 7 per la lettura automatica.

Sul fondino all'interno della cornice sono riportate, dall'alto verso il basso, le seguenti leggende: «Codice IT0000367844» (a stampa offset), su due righe, in uno spazio rettangolare racchiuso da un filo di cornice; «Repubblica-Italiana - Direzione Generale-del Tesoro» (a stampa calcografica). Seguono poi, a stampa offset, le altre leggende: «Servizio Secondo - Buoni del Tesoro Poliennali 6,25% - 1° gennaio 1997/2002 - Leggi 7 agosto 1982, n. 526 e 23 dicembre 1996, n. 664 e D.M. 23 dicembre 1996 - titolo al portatore - del capitale nominale di lire - (importo in lettere) - fruttante l'interesse annuo lordo di lire - (importo in lettere) - pari a nette lire - (importo in lettere maiuscole) - per effetto della ritenuta fiscale del 12,50% di cui al D.L. 19 settembre 1986, - n. 556, convertito, con modificazioni, nella legge 17 novembre 1986, n. 759 - SERIE (segue la serie numerica) N. (segue la numerazione progressiva del titolo) - prezzo di aggiudicazione della prima tranche del prestito - L. 99,20 per ogni 100 lire di capitale nominale - Iscritto nel Gran Libro del Debito Pubblico - con godimento dal 1° gennaio 1997 - Roma, 2 gennaio 1997; seguono le diciture: «Il Dirigente Generale (Grilli)», al centro, «Il Dirigente (Marzio)», sulla destra. Alla stessa altezza della dicitura «Il Dirigente Generale», spostato verso sinistra, è stato apposto un ologramma, recante l'emblema dello Stato e la leggenda circolare «Repubblica Italiana - Ministero del Tesoro», al di sotto del quale si trova uno spazio circolare bianco privo di sottofondo, per l'apposizione del bollo a secco con l'emblema dello Stato e la leggenda circolare «Debito Pubblico della Repubblica Italiana»

in una cornicetta a perline. Immediatamente al di sotto del bollo a secco, è riportato «n. 816720 di pos. (Serie IV)».

L'indicazione «Serie» non figura nelle leggende del maxicertificato.

Art. 4.

Nel rovescio del corpo del titolo, in un pannello ornamentale racchiuso in una cornice che riproduce quella della copertina dell'opera di Leonardo da Vinci «DEL MOTO DELL'ACQUA» e recante in sottofondo il disegno della «MACCHINA DI SOLLEVAMENTO PER TRASPORTO DI MATERIALE DI SCAVO NELLA COSTRUZIONE DI UN CANALE» dello stesso Leonardo, sono riportate le principali norme che regolano i buoni del Tesoro poliennali 6,25% - 1° gennaio 1997/2002; in basso, al centro, l'indicazione, in cifre, del capitale nominale del titolo.

Art. 5.

Il prospetto di ogni cedola è limitato da una cornicetta simile a quella del corpo del titolo, ma più sottile.

Nello spazio interno alla cornice, a ridosso dei lati orizzontali della stessa, sono ricavate due fasce prive di stampa, una superiore ed una inferiore, destinate alle numerazione per lettura automatica.

Nello spazio rimanente, su fondino uguale a quello del corpo del titolo e stampato in offset a due colori con effetti di iride, sono disposte, dall'alto verso il basso, sempre a stampa offset, le seguenti leggende:

«Direzione Generale del Tesoro - Buoni del Tesoro poliennali - 1° gennaio 1997/2002 - Leggi 7 agosto 1982, n. 526 e 23 dicembre 1996 n. 664 e D.M. 23 dicembre 1996 - cedola al (segue la data di pagabilità) - Serie (segue la serie numerica) N. (segue la numerazione progressiva del titolo) - di lorde lire (importo in cifre) - pari a nette lire - (importo in lettere maiuscole) - per effetto della ritenuta fiscale del 12,50% di cui al D.L. 19 settembre 1986, - N. 556, convertito, con modificazioni, nella legge 17 novembre 1986, n. 759».

Il numero cedolare è ripetuto due volte in due piccoli riquadri, privi della stampa del fondo, posti rispettivamente in alto a sinistra ed in basso a destra.

Al di sotto del numero cedolare che si trova in alto a sinistra, è riportato in cifre il tasso di interesse «6,25%», mentre in uno spazio quadrangolare in alto a destra, delimitato da un filo di cornice, sono disposte, dall'alto verso il basso, le seguenti leggende: «pagabile il - (segue la data di pagabilità della cedola) - lire - (importo in cifre) - nette».

Immediatamente al di sotto, in un ulteriore piccolo spazio rettangolare, anch'esso delimitato da un filo di cornice, è riportata la leggenda «IT0000367844», relativa al codice di identificazione del prestito.

Sulla sinistra, al di sotto della cifra riguardante il tasso di interesse, vi è uno spazio circolare bianco, privo di sottofondo, per l'apposizione del bollino a secco con l'emblema dello Stato e la leggenda circolare «Debito Pubblico della Repubblica Italiana».

L'indicazione «Serie» non figura nelle leggende del maxicertificato.

Art. 6.

Il rovescio di ciascuna cedola reca un motivo ornamentale con al centro uno spazio circolare bianco nel quale spicca il numero cedolare. Sotto tale motivo ornamentale è riportata la leggenda «B.T.P. 6,25% - 1° gennaio 1997/2002».

Art. 7.

Il prospetto dei titoli ha una doppia colorazione, e i colori di ciascun taglio sono i seguenti:

per i titoli da L. 5.000.000: cornici e vignetta: bruno seppia-bruno giallastro; fondino: celeste-violetto;

per i titoli da L. 10.000.000: cornici e vignetta: verde pisello-verde oliva; fondino: celeste-violetto;

per i titoli da L. 50.000.000: cornici e vignetta: giallo sole-giallo arancio; fondino: celeste-violetto;

per i titoli da L. 100.000.000: cornici e vignetta: blu chiaro-blu scuro; fondino: celeste-violetto;

per i titoli da L. 500.000.000: cornici e vignetta: rosso chiaro-rosso violaceo; fondino: celeste-violetto;

per i titoli da L. 1.000.000.000: cornici e vignetta: verde smeraldo chiaro-verde smeraldo scuro; fondino: viola-celeste;

per i titoli da L. 10.000.000.000: cornici e vignetta: viola-rosso; fondino: viola-celeste;

maxicertificato: cornici e vignetta: verde smeraldo-blu violaceo; fondino: celeste-arancio.

Le stampe di cui al capoverso dell'articolo 1 del presente decreto hanno caratteristiche analoghe a quelle dei titoli degli altri tagli e le seguenti colorazioni:

per i titoli da L. 100.000: cornici e vignetta: bruno chiaro-bruno scuro; fondino: arancio-verde;

per i titoli da L. 500.000: cornici e vignetta: grigio lavagna-grigio scuro; fondino: arancio-verde;

per i titoli da L. 1.000.000: cornici e vignetta: viola malva-viola scuro; fondino: arancio-verde.

La carta filigranata del taglio da lire cinque milioni è colorata litograficamente in avorio antico; quella dei tagli da lire dieci milioni, cinquanta milioni, cento milioni, cinquecento milioni è colorata litograficamente in giallo molto chiaro, mentre quella dei tagli da 1 e 10 miliardi è stata resa pergamenata.

La numerazione — sia araba che magnetica — la serie, le firme, la data di godimento e di rilascio ed il numero di posizione nel prospetto del corpo del titolo, nonché la serie e la numerazione nelle cedole, sono impressi tipograficamente in nero.

Il verso del titolo è stampato interamente in offset.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 4 agosto 1997

Il dirigente generale capo del servizio: LA VIA

97A6865

DECRETO 21 agosto 1997.

Riapertura delle operazioni di sottoscrizione dei certificati di credito del Tesoro «zero coupon» (CTZ-18) con decorrenza 30 giugno 1997 e scadenza 30 dicembre 1998, nona e decima tranche.

IL MINISTRO DEL TESORO

Visto l'art. 38 della legge 30 marzo 1981, n. 119 (legge finanziaria 1981), come risulta modificato dall'art. 19 della legge 22 dicembre 1984, n. 887 (legge finanziaria 1985), in virtù del quale il Ministro del tesoro è autorizzato ad effettuare operazioni di indebitamento nel limite annualmente risultane nel quadro generale riassuntivo del bilancio di competenza, anche attraverso l'emissione di certificati di credito del Tesoro, con l'osservanza delle norme contenute nel medesimo articolo;

Visto l'art. 9 del decreto-legge 20 maggio 1993, n. 149, convertito nella legge 19 luglio 1993, n. 237, con cui si è stabilito, fra l'altro, che con decreti del Ministro del tesoro sono determinate ogni caratteristica, condizione e modalità di emissione dei titoli da emettere in lire, in ECU o in altre valute;

Vista la legge 23 dicembre 1996, n. 664, recante l'approvazione del bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 1997, ed in particolare il quarto comma dell'art. 3, con cui si è stabilito il limite massimo di emissione dei titoli pubblici per l'anno stesso;

Considerato che l'importo delle emissioni effettuate a tutto il 21 agosto 1997 ammonta, al netto dei rimborsi, a lire 37.259 miliardi;

Visti i propri decreti in data 24 giugno, 9 luglio, 23 luglio e 6 agosto 1997, con i quali è stata disposta l'emissione delle prime otto tranches dei certificati di credito del Tesoro «zero coupon» della durata di diciotto mesi (CTZ-18) con decorrenza 30 giugno 1997 e scadenza 30 dicembre 1998;

Ritenuto opportuno, in relazione alle condizioni di mercato, disporre l'emissione di una nona tranche dei suddetti certificati di credito del Tesoro «zero coupon»;

Visto il decreto ministeriale del 24 febbraio 1994, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 50 dei 2 marzo 1994, ed, in particolare, il secondo comma dell'art. 4, ove si prevede che gli «specialisti in titoli di Stato», individuati a termini del medesimo articolo, hanno accesso esclusivo, con le modalità stabilite dal Ministro del tesoro, ad appositi collocamenti supplementari alle aste dei titoli di Stato;

Decreta:

Art 1.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 38 della legge 30 marzo 1981, n. 119, e successive modificazioni, è disposta l'emissione di una nona tranche di certificati di credito del Tesoro «zero coupon» (CTZ-18) con decorrenza 30 giugno 1997 e scadenza 30 dicembre 1998, fino all'importo massimo di nominali lire 2.000 miliardi, di cui al decreto ministeriale del 24 giugno 1997, citato nelle premesse, recante l'emissione delle prime due tranches dei certificati stessi.

Per quanto non espressamente disposto dal presente decreto, restano ferme tutte le altre condizioni, caratteristiche, prescrizioni e modalità di emissione stabilite dal citato decreto ministeriale 24 giugno 1997.

Art. 2.

Le offerte degli operatori relative alla tranche di cui al primo comma del precedente art. 1 dovranno pervenire, con l'osservanza delle modalità indicate negli articoli 7 e 8 del citato decreto ministeriale del 24 giugno 1997, entro le ore 13 del giorno 26 agosto 1997.

Le offerte non pervenute entro il suddetto termine non verranno prese in considerazione.

Successivamente alla scadenza del termine di presentazione delle offerte, verranno eseguite le operazioni d'asta, con le modalità di cui agli articoli 9, 10 e 11 del medesimo decreto del 24 giugno 1997.

Art. 3.

Non appena ultimate le operazioni di assegnazione di cui al precedente art. 2, avrà inizio, in base all'art. 4, secondo comma, del decreto ministeriale del 24 febbraio 1994, citato nelle premesse, il collocamento della decima tranche dei certificati, per un importo massimo del 10 per cento dell'ammontare nominale indicato all'art. 1 del presente decreto; tale tranche sarà riservata agli operatori «specialisti in titoli di Stato» che hanno partecipato all'asta della nona tranche e verrà assegnata con le modalità indicate negli articoli 12 e 13 del citato decreto del 24 giugno 1997, in quanto applicabili.

Gli «specialisti» potranno partecipare al collocamento supplementare inoltrando le domande di sottoscrizione fino alle ore 17 del giorno 26 agosto 1997.

Le offerte non pervenute entro il suddetto termine non verranno prese in considerazione.

L'importo spettante di diritto a ciascuno «specialista» nel collocamento supplementare è pari al rapporto fra il valore dei titoli di cui lo specialista è risultato aggiudicatario nelle ultime tre aste dei «CTZ-18», ivi compresa quella di cui all'art. 1 del presente decreto, ed il totale assegnato, nelle medesime aste, agli stessi operatori ammessi a partecipare al collocamento supplementare.

Art. 4.

Il regolamento dei titoli sottoscritti in asta e nel collocamento supplementare sarà effettuato dagli operatori assegnatari il 29 agosto 1997, al prezzo di aggiudicazione.

A tal fine, la Banca d'Italia provvederà ad inserire in via automatica detti regolamenti nella procedura giornaliera «Liquidazione titoli», con valuta pari al giorno di regolamento.

Il versamento all'entrata del bilancio statale del controvalore dell'emissione sarà effettuato dalla Banca d'Italia il medesimo giorno 29 agosto 1997; la sezione di Roma della tesoreria provinciale dello Stato rilascerà, per detto versamento, apposita quietanza di entrata al bilancio dello Stato con imputazione al capo X, capitolo 5100, art. 8.

Art. 5.

L'onere per il rimborso dei certificati di cui al presente decreto, relativo all'anno finanziario 1998, farà carico ad appositi capitoli dello stato di previsione della spesa del Ministero del tesoro per l'anno stesso e corrispondenti al capitolo 9537 (per l'importo pari al netto ricavo delle singole tranches) ed al capitolo 4691 (per l'importo pari alla differenza fra il netto ricavo e il valore nominale delle tranches stesse) dello stato di previsione per l'anno in corso.

Il presente decreto verrà trasmesso per il visto all'Ufficio centrale di ragioneria per i servizi del debito pubblico e sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 21 agosto 1997

Il Ministro: CIAMPI

97A6846

DECRETO 21 agosto 1997.

Riapertura delle operazioni di sottoscrizione dei certificati di credito del Tesoro «zero coupon» (CTZ-24) con decorrenza 15 luglio 1997 e scadenza 15 luglio 1999, settima e ottava tranche.

IL MINISTRO DEL TESORO

Visto l'art. 38 della legge 30 marzo 1981, n. 119 (legge finanziaria 1981), come risulta modificato dall'art. 19 della legge 22 dicembre 1984, n. 887 (legge finanziaria 1985), in virtù del quale il Ministro del tesoro è autorizzato ad effettuare operazioni di indebitamento nel limite annualmente risultane nel quadro generale riassuntivo del bilancio di competenza, anche attraverso l'emissione di certificati di credito del Tesoro, con l'osservanza delle norme contenute nel medesimo articolo;

Visto l'art. 9 del decreto-legge 20 maggio 1993, n. 149, convertito nella legge 19 luglio 1993, n. 237, con cui si è stabilito, fra l'altro, che con decreti del Ministro del tesoro sono determinate ogni caratteristica, condizione e modalità di emissione dei titoli da emettere in lire, in ECU o in altre valute;

Vista la legge 23 dicembre 1996, n. 664, recante l'approvazione del bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 1997, ed in particolare il quarto comma dell'art. 3, con cui si è stabilito il limite massimo di emissione dei titoli pubblici per l'anno stesso;

Considerato che l'importo delle emissioni effettuate a tutto il 21 agosto 1997 ammonta, al netto dei rimborsi, a lire 37.259 miliardi;

Visti i propri decreti in data 9 luglio, 23 luglio e 6 agosto 1997, con i quali è stata disposta l'emissione delle prime sei tranches dei certificati di credito del Tesoro «zero coupon» della durata di ventiquattro mesi («CTZ-24») con decorrenza 15 luglio 1997 e scadenza 15 luglio 1999;

Ritenuto opportuno, in relazione alle condizioni di mercato, disporre l'emissione di una settima tranche dei suddetti certificati di credito del Tesoro «zero coupon»;

Visto il decreto ministeriale del 24 febbraio 1994, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 50 dei 2 marzo 1994, ed, in particolare, il secondo comma dell'art. 4, ove si prevede che gli «specialisti in titoli di Stato», individuati a termini del medesimo articolo, hanno accesso esclusivo, con le modalità stabilite dal Ministro del tesoro, ad appositi collocamenti supplementari alle aste dei titoli di Stato;

Decreta:

Art 1.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 38 della legge 30 marzo 1981, n. 119, e successive modificazioni, è disposta l'emissione di una settima tranche dei certificati di credito del Tesoro «zero coupon» (CTZ-24) con decorrenza 15 luglio 1997 e scadenza 15 luglio 1999, fino all'importo massimo di nominali lire 3.000 miliardi, di cui al decreto ministeriale del 9 luglio 1997, citato nelle premesse, recante l'emissione delle prime due tranches dei certificati stessi.

Per quanto non espressamente disposto dal presente decreto, restano ferme tutte le altre condizioni, caratteristiche, prescrizioni e modalità di emissione stabilite dal citato decreto ministeriale 9 luglio 1997.

Art. 2.

Le offerte degli operatori relative alla tranche di cui al primo comma del precedente art. 1 dovranno pervenire, con l'osservanza delle modalità indicate negli articoli 7 e 8 del citato decreto ministeriale del 9 luglio 1997, entro le ore 13 del giorno 26 agosto 1997.

Le offerte non pervenute entro il suddetto termine non verranno prese in considerazione.

Successivamente alla scadenza del termine di presentazione delle offerte, verranno eseguite le operazioni d'asta, con le modalità di cui agli articoli 9, 10 e 11 del medesimo decreto del 9 luglio 1997.

Art. 3.

Non appena ultimate le operazioni di assegnazione di cui al precedente art. 2, avrà inizio, in base all'art. 4, secondo comma, del decreto ministeriale del 24 febbraio 1994, citato nelle premesse, il collocamento della ottava tranche dei certificati, per un importo massimo del 10 per cento dell'ammontare nominale indicato all'art. 1 del presente decreto; tale tranche sarà riservata agli operatori «specialisti in titoli di Stato» che hanno partecipato all'asta della settima tranche e verrà assegnata con le modalità indicate negli articoli 12 e 13 del citato decreto del 9 luglio 1997, in quanto applicabili.

Gli «specialisti» potranno partecipare al collocamento supplementare inoltrando le domande di sottoscrizione fino alle ore 17 del giorno 26 agosto 1997.

Le offerte non pervenute entro il suddetto termine non verranno prese in considerazione.

L'importo spettante di diritto a ciascuno «specialista» nel collocamento supplementare è pari al rapporto fra il valore dei titoli di cui lo specialista è risultato aggiudicatario nelle ultime tre aste dei «CTZ-24», ivi compresa quella di cui all'art. 1 del presente decreto, ed il totale assegnato, nelle medesime aste, agli stessi operatori ammessi a partecipare al collocamento supplementare.

Art. 4.

Il regolamento dei titoli sottoscritti in asta e nel collocamento supplementare sarà effettuato dagli operatori assegnatari il 29 agosto 1997, al prezzo di aggiudicazione.

A tal fine, la Banca d'Italia provvedrà ad inserire in via automatica detti regolamenti nella procedura giornaliera «Liquidazione titoli», con valuta pari al giorno di regolamento.

Il versamento all'entrata del bilancio statale del controvalore dell'emissione sarà effettuato dalla Banca d'Italia il medesimo giorno 29 agosto 1997; la sezione di Roma della tesoreria provinciale dello Stato rilascerà, per detto versamento, apposita quietanza di entrata al bilancio dello Stato con imputazione al capo X, capitolo 5100, art. 8.

Art. 5.

L'onere per il rimborso dei certificati di cui al presente decreto, relativo all'anno finanziario 1999, farà carico ad appositi capitoli dello stato di previsione della spesa del Ministero del tesoro per l'anno stesso e corrispondenti al capitolo 9537 (per l'importo pari al netto ricavo delle singole tranches) ed al capitolo 4691 (per l'importo pari alla differenza fra il netto ricavo e il valore nominale delle tranches stesse) dello stato di previsione per l'anno in corso.

Il presente decreto verrà trasmesso per il visto all'Ufficio centrale di ragioneria per i servizi del debito pubblico e sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 21 agosto 1997

Il Ministro: CIAMPI

97A6847

MINISTERO DEL LAVORO E DELLA PREVIDENZA SOCIALE

DECRETO 1° agosto 1997.

Scioglimento della società cooperativa edilizia «La Seconda», in Cotronei.

IL DIRETTORE GENERALE DELLA COOPERAZIONE

Visti gli articoli 2544 del codice civile e 18 della legge n. 59/1992;

Considerato che dalle risultanze della relazione ispettiva del 19 maggio 1995 eseguita dalla direzione provinciale del lavoro di Catanzaro nei confronti della Società coopeativa edilizia «La Seconda», con sede in Cotronei (Catanzaro), la medesima risulta trovarsi nelle condizioni previste dai precitati articoli 2544 del codice civile e 18 della legge n. 59/1992;

Preso atto che l'ente, per oltre un biennio, non ha compiuto atti di gestione e non ha provveduto al deposito dei bilanci di esercizio;

Ravvisata la necessità di procedere alla nomina di un commissario liquidatore per l'accertamento e la definizione delle pendenze patrimoniali;

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa edilizia «La Seconda», con sede in Cotronei (Catanzaro), costituita per rogito notaio dott. Mario Frisenda, in data 10 maggio 1963, rep. n. 21081, reg. soc. n. 318, tribunale di Crotone, è sciolta ai sensi degli articoli 2544 del codice civile e 18 della legge n. 59/1992;

Art. 2.

La rag. Marino Rosa Maria, nata a Cirò Marina il 20 maggio 1958 e ivi residente alla via Leonardo da Vinci, è nominata commissario liquidatore della predetta cooperativa.

Il presente decreto sarà publicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 1° agosto 1997

Il direttore generale: DI IORIO

97A6860

MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE

DECRETO 4 agosto 1997.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino «Galluccio».

IL DIRIGENTE

CAPO DELLA SEGRETERIA DEL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE TIPICHE DEI VINI E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente le norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante disciplina del procedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il proprio decreto 22 novembre 1995 con il quale — unitamente ad altre indicazioni geografiche tipiche della regione Campania — è stata riconosciuta la indicazione geografica tipica «Galluccio» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* n. 301 del 28 dicembre 1995;

Visto il proprio decreto 9 aprile 1996 con il quale sono state apportate alcune rettifiche ai disciplinari di produzione, approvati con il decreto in precedenza citato, concernenti i vini ad indicazione geografica tipica prodotti nella regione Campania;

Vista la domanda presentata dagli interessati intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata «Galluccio»;

Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di riconoscimento della denominazione di origine controllata «Galluccio» e del relativo disciplinare di produzione formulata dal Comitato stesso, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* n. 104 del 7 maggio 1997;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario procedere al riconoscimento della denominazione di origine controllata per il vino «Galluccio» e all'approvazione del relativo disciplinare di produzione in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

Considerato che l'art. 4 del citato regolamento concernente la procedura per il riconoscimento delle denominazioni di origine e l'approvazione dei disciplinari di produzione, prevede che i disciplinari di produzione vengano approvati e riconosciuti con decreto del dirigente responsabile del procedimento;

Decreta:

Art. 1.

È riconosciuta la denominazione di origine controllata del vino «Galluccio» ed è approvato, nel testo annesso, il relativo disciplinare di produzione.

Tale denominazione è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel predetto disciplinare di produzione le cui norme entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 1997.

Art. 2.

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla vendemmia 1997, il vino a denominazione di origine controllata «Galluccio» proveniente da vigneti non ancora iscritti, conformemente alle disposizioni del disciplinare di produzione sono tenuti ad effettuare, ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, le denunce dei rispettivi terreni vitati ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito albo dei vigneti «Galluccio», entro quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Art. 3.

Per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Galluccio», in deroga a quanto previsto dall'art. 2 dell'unito disciplinare e fino a tre anni a partire dalla data di entrata in vigore del medesimo, possono essere iscritti a titolo transitorio, nell'albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti in cui siano presenti viti di vitigni in percentuali diverse da quelle indicate nel sopracitato art. 2, purché esse non superino del 15 % il totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione dei citati vini.

Allo scadere del predetto periodo transitorio, i vigneti di cui al comma precedente saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione ampelografica alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione, dandone comunicazione al competente ufficio dell'assessorato regionale all'agricoltura.

Art. 4.

Al vino da tavola ad indicazione geografica tipica «Galluccio», che alla data di entrata in vigore dell'annesso disciplinare di produzione trovasi già confezionato o in corso di confezionamento in bottiglie o in altri recipienti di capacità non superiore a 5 litri, è concesso, dalla predetta data un periodo di smaltimento:

di dodici mesi per il prodotto giacente presso ditte produttrici o imbottigliatrici;

di diciotto mesi per il prodotto giacente presso ditte diverse da quelle di cui sopra;

di ventiquattro mesi per il prodotto in commercio al dettaglio o presso esercizi pubblici.

Trascorsi i termini sopra indicati, le eventuali rimanenze di prodotto confezionato nei recipienti di cui sopra, possono essere commercializzate fino ad esaurimento, a condizione che, entro quindici giorni dalla scadenza dei termini sopra stabiliti, siano denunciate all'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio e che sui recipienti sia apposta a cura dell'Ispettorato stesso, la stampigliatura «vendita autorizzata fino ad esaurimento».

Per il prodotto sfuso, cioè commercializzato in recipienti diversi da quelli previsti nel primo comma, il periodo di smaltimento è ridotto a sei mesi. Tale termine è elevato a dodici mesi per le eventuali rimanenze di prodotto destinato ad essere esportato allo stato sfuso e per quelle che i produttori intendono cedere a terzi per l'imbottigliamento.

In tal caso, dette rimanenze devono essere denunciate all'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio entro quindici giorni dalla scadenza del termine dei sei mesi. All'atto della cessione, le rimanenze di cui trattasi, devono essere accompagnate da un attestato del venditore convalidato dallo stesso ufficio che ha ricevuto la denuncia, in cui devono essere indicati la destinazione del prodotto, nonché gli estremi della relativa denuncia.

Art. 5.

Chiunque produce, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vino con la denominazione di origine controllata «Galluccio» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 4 agosto 1997

Il dirigente: ADINOLFI

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
«GALLUCCIO»

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Galluccio» è riservata al vino che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Il vino a denominazione di origine controllata «Galluccio» deve essere ottenuto esclusivamente mediante vinificazione delle uve prodotte nella zona di produzione delimitata nel successivo art. 3 e provenienti da vigneti che, nell'ambito aziendale, abbiano le seguenti composizioni ampelografiche:

«Galluccio» bianco:

Falanghina min. 70 %.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Caserta, fino ad un massimo del 30 %.

«Galluccio» rosso e rosato:

Aglianico min. 70%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Caserta, fino ad un massimo del 30%.

Art. 3.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Galluccio», nei tipi bianco, rosso e rosato, devono essere prodotte nell'intero territorio amministrativo dei comuni di Conca della Campania, Galluccio, Mignano Monte Lungo, Rocca d'Evandro, Tora e Piccilli, tutti in provincia di Caserta.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato, specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti di buona esposizione e di altitudine non superiore ai 500 metri s.l.m.; sono esclusi i terreni di fondovalle e quelli umidi.

I sesti di impianto, i sistemi di potatura corti, lunghi e misti, le forme di allevamento devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso per non più di due interventi, prima dell'invaiatura.

Per i reimpianti e i nuovi impianti la forma di allevamento dovrà essere la controspalliera e la densità di impianto non dovrà essere inferiore a 2000 viti per ettaro, con una produzione massima per ceppo in media non superiore a chilogrammi 6.

La resa massima di uva per ettaro di vigneto, in coltura specializzata, per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Galluccio» non deve essere superiore a 12 tonnellate per la tipologia bianco e a 11 tonnellate per le tipologie rosso e rosato.

Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua dovrà essere calcolata in rapporto alla superficie effettivamente vitata.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Galluccio» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Il superamento del limite del 20% comporta la decadenza del diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione e quelle di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delle uve, delimitata nel precedente art. 3.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentito il parere della regione Campania, consentire che le operazioni di cui al comma precedente siano effettuate stabilimenti situati nel territorio della provincia di Caserta, a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta e dimostrino di aver effettuato le dette operazioni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata «Galluccio» i seguenti titolo alcolometrici volumici minimi naturali:

«Galluccio» bianco: 10,5% vol.;

«Galluccio» rosso: 11,0% vol.;

«Galluccio» rosato: 10,5 % vol.

Il vino a denominazione di origine controllata «Galluccio» rosso non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno dell'anno successivo all'annata di produzione delle uve.

Art. 6.

I vini a denominazione di origine controllata «Galluccio» all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Galluccio» bianco:

colore: paglierino più o meno intenso;

odore: delicato, fruttato, caratteristico;

sapore : secco, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo 15 g/l.

«Galluccio» rosso:

colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: gradevole, delicato, caratteristico;

sapore : secco, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 18 g/l.

«Galluccio» rosato:

colore: rosa più o meno intenso;

odore: delicato, fruttato, caratteristico;

sapore: secco, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 17 g/l.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini; di modificare, con proprio decreto, i valori dei limiti minimi riferiti all'acidità totale e all'estratto secco.

Art. 7.

Il vino a denominazione di origine controllata «Galluccio», ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale di 11,5% vol. e immesso al consumo con un titolo alcolometrico totale minimo non inferiore a 12% vol., dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a due anni, di cui uno in botte di legno, a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve, può portare in etichetta la specificazione «riserva».

Art. 8.

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Galluccio» è vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi, gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari.

E consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

È consentito altresì, nel rispetto della vigente normativa, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a vigneti, poderi, tenute e simili, inclusi nella zona di produzione e dai quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Sulle bottiglie e sui recipienti di capacità non superiore a 5 litri contenenti il vino a denominazione di origine controllata «Galluccio» deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Per il confezionamento in recipienti di capacità superiore a litri 0,250 e fino a litri 2 è consentito solo l'uso del tappo di sughero.

97A6821

DECRETO 4 agosto 1997.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Colli di Faenza».

IL DIRIGENTE

CAPO DELLA SEGRETERIA DEL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE TIPICHE DEI VINI E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente le norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante una nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante disciplina del procedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il proprio decreto 22 novembre 1995 con il quale relativamente alla regione Emilia-Romagna, veniva autorizzato, in via transitoria l'utilizzo della indicazione geografica «Colli Faentini»;

Vista la domanda presentata dagli interessati intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Colli di Faenza»;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* n. 120 del 26 maggio 1997;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Considerato pertanto necessario procedere al riconoscimento della denominazione di origine controllata «Colli di Faenza» in conformità alla proposta formulata dal citato Comitato;

Considerato che l'art. 4 del citato regolamento 20 aprile 1994, concernente la procedura per il riconoscimento delle denominazioni di origine e l'approvazione dei disciplinari di produzione, prevede che le denominazioni di origine controllata vengano riconosciute con decreto del dirigente responsabile del procedimento;

Decreta:

Art. 1.

È riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Colli di Faenza» ed è approvato, nel testo annesso, il relativo disciplinare di produzione.

Detta denominazione è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel predetto disciplinare di produzione le cui norme entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 1997.

Art. 2.

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla vendemmia 1997, i vini a denominazione di origine controllata «Colli di Faenza», provenienti da vigneti non ancora iscritti, conformemente alle disposizioni del relativo disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare, ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, la denuncia dei rispettivi terreni vitati, ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito albo dei vigneti della denominazione di origine controllata «Colli di Faenza», entro quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Art. 3.

Per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli di Faenza», in deroga a quanto previsto dall'art. 2 dell'annesso disciplinare di produzione e fino a tre anni a partire dalla data di entrata in vigore del medesimo, possono essere iscritti a titolo transitorio, nell'albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti in cui siano presenti viti di vitigni in percentuali diverse da quelle indicate nel sopracitato art. 2, purché esse non superino del 15% il totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione dei citati vini.

Allo scadere del predetto periodo transitorio, i vigneti di cui al comma precedente saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare, a detti vigneti, le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione ampelografica alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'annesso disciplinare di produzione, dandone comunicazione al competente ufficio dell'assessorato regionale all'agricoltura.

Art. 4.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Colli di Faenza» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 4 agosto 1997

Il dirigente: ADINOLFI

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
«COLLI DI FAENZA»

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Colli di Faenza» è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

«Colli di Faenza» Bianco;

«Colli di Faenza» Rosso (anche nella tipologia «riserva»);

«Colli di Faenza» Pinot Bianco;

«Colli di Faenza» Sangiovese (anche nella tipologia «riserva»);

«Colli di Faenza» Trebbiano.

Art. 2.

La denominazione di origine controllata «Colli di Faenza», accompagnata obbligatoriamente da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigni, autorizzati e/o raccomandati per le province di Forlì e Ravenna, provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Colli di Faenza» Bianco:

vitigno Chardonnay: dal 40% al 60%; per il complessivo rimanente concorrono i seguenti vitigni, presenti nell'ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Pignoletto, Pinot bianco, Sauvignon bianco e Trebbiano Romagnolo: dal 60% al 40%.

«Colli di Faenza» Rosso:

vitigno Cabernet Sauvignon: dal 40% al 60%; per il complessivo rimanente concorrono i seguenti vitigni, presenti nell'ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Ancellotta, Ciliegiolo, Merlot e Sangiovese dal 60% al 40%.

«Colli di Faenza» Pinot Bianco:

vitigno Pinot bianco 100%.

«Colli di Faenza» Sangiovese:

vitigno Sangiovese 100%.

«Colli di Faenza» Trebbiano:

vitigno Trebbiano Romagnolo 100%.

Art. 3.

La zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata «Colli di Faenza», comprende l'intero territorio amministratvo dei comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Riolo Terme della provincia di Ravenna e la parte a sud della s.s. n. 9, via Emilia, del territorio amministrativo dei comuni di Faenza e Castelbolognese della provincia di Ravenna, l'intero territorio amministrativo del comune di Modigliana della provincia di Forlì e la seguente parte del territorio amministrativo del comune di Tredozio della provincia di Forlì: a partire dal confine con il comune di Modigliana, sotto il monte Pompegno, si prende la strada consorziale Modigliana-Tredozio, «Acerreta» sino ad incontrare la provinciale Tredozio-Lutirano che si percorre, girando a destra, per breve tratto.

Quindi a sinistra, dopo Villa Collina, per strada consorziale Villa Collina-Campaccio; 200 metri prima della casa Campaccio a sinistra, per la Vicinale interpoderale Campaccio-Concolle-Casone-Chiesa di Ottignana.

Poi a sinistra per la strada provinciale in direzione Tredozio, quindi, dopo 300 metri circa, a destra per la strada consorziale Zimara; si prende indi la Vicinale interpoderale Casaccia-Monteruzzolo-Monti-Gradicciolo sino ad incrociare la provinciale Tredozio-Portico di Romagna.

Poi a destra per la stessa provinciale sino a monte Buscà e S. Maria in Castello; quindi per la comunale che porta fino alla casa Lugarello, ove si gira a destra verso Tursano; si prosegue fino a S. Valentino, ove si incontra il confine con il comune di Modigliana.

Art. 4.

Il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve alla vendemmia deve essere il seguente:

Bianco 11%;

Rosso 12%;

Pinot bianco 11%;

Sangiovese 12%;

Trebbiano 11,5%.

Non sono ammesse pratiche di arricchimento.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli di Faenza» devono rispetare le migliori giaciture ed esposizioni relativamente ad ogni singolo vitigno. Sono da evitare i siti di fondo valle ed i terrazzi alluvionali di più recente formazione.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere atti a non modificare le caratteristiche delle uve, tenuto conto dell'evoluzione tecnico-agronomica.

È esclusa ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso per non più di due interventi annui prima dell'invaiatura.

Per i nuovi impianti relativi a tutte le tipologie della denominazione di origine controllata «Colli di Faenza», la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3000 ceppi/ha.

Le rese massime di uva/ettaro ammesse per la produzione di vini a denominazione di origine controllata «Colli di Faenza» non devono essere superiori alle quantità di seguito specificate:

Bianco 9,5 tonn.;

Rosso 9,0 tonn.;

Pinot bianco 8,5 tonn.;

Sangiovese 9,5 tonn.;

Trebbiano 11,5 tonn.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli di Faenza» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.

La regione Emilia Romagna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare di produzione, dandone comunicazione al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini ed alle camere di commercio competenti per territorio.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione, di affinamento e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'intero territorio dei comuni compresi, in tutto o in parte, nella zona di produzione di cui all'art. 3.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro rispettive caratteristiche.

La vinificazione può essere effettuata singolarmente per uve provenienti dai diversi vitigni. Nel caso della vinificazione disgiunta l'assemblaggio deve avvenire nella cantina del vinificatore entro il periodo di completo affinamento.

Nella vinificazione e nell'affinamento è consentito l'utilizzo anche di contenitori in legno di tutte le tipologie.

La resa massima delle uve in vino finito, per tutti i vini, non deve essere superiore al 70%.

Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il 75% decade la denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Art. 6.

I vini a denominazione di origine controlalta «Colli di Faenza» all'atto dell'immisione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Colli di Faenza» Bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: intenso, delicato, fruttato;

sapore: asciutto, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico minimo: 11%;

acidità totale minima: 5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo 4 g/l;

estratto secco netto minimo: 16 g/l.

«Colli di Faenza» Rosso:

colore: rosso rubino intenso;

odore: etereo, gradevolmente erbaceo;

sapore: asciutto, di corpo, talvolta leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico minimo: 12%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo g/l;

estratto secco netto minimo: 23 g/l.

«Colli di Faeza» Pinot Bianco:

colore: giallo paglierino, tavolvolta con riflessi verdognoli;

odore: delicato, caratteristico, intenso;

sapore: asciutto, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico minimo: 11%;

acidità totale minima: 5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo 4 g/l;

estratto secco netto minimo: 16 g/l.

«Colli di Faenza» Sangiovese:

colore: rosso rubino;

odore: caratteristico, delicato che ricorda la viola:

sapore: asciutto, armonico, con retrogusto caratteristico;

titolo alcolometrico volumico minimo: 12%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo 4 g/l;

estratto secco netto minimo: 22 g/l (25 per il tipo «riserva»).

«Colli di Faenza» Trebbiano:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: vinoso, caratteristico, gradevole;

sapore: asciutto, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico minimo: 11,5%;

acidità totale minima: 5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo 4 g/l;

estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Per tutte le tipologie, in cui è stato effettuato l'affinamento in fusti di legno. può notarsi la presenza di sapore di legno.

È facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art. 7.

Per l'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata «Colli di Faenza» devono essere utilizzate bottiglie di vetro da lt. 0,375, 0,500, 0,750, lt. 1,500, 3,000 chiuse esclusivamente con tappo di sughero.

Sulle bottiglie contenenti i vini con la denominazione di origine controllata «Colli di Faenza» deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Per vini a denominazione di origine controllata «Colli di Faenza Sangiovese» e «Colli di Faenza Rosso», l'immissione al consumo è ammessa dopo il 30 aprile dell'anno successivo alla vendemmia.

I vini a denominazione di origine controllata «Colli di Faenza» «Rosso» e «Sangiovese» che hanno subìto un periodo di invecchiamento non inferire a 24 mesi possono portare in etichetta la qualifica «riserva».

L'invecchiamento, per il quale è consentito anche l'utilizzo di botti di legno, decorre dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli di Faenza» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», «fine», «scelto» e simili.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore - tenuta - podere - cascina» ed altri termini similari sono consentiti in osservanza delle disposizioni U.E. e nazionali in materia.

È consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, zone e località dalle quali effettivamente provengano le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

97A6822

DECRETO 4 agosto 1997.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto.

IL DIRIGENTE

CAPO DELLA SEGRETERIA DEL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE TIPICHE DEI VINI E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente le norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante una nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante disciplina del procedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 29 luglio 1975 con il quale è stata riconosciuta la denominazine di origine controllata dei vini «Colli Bolognesi» ed è stato appprovato il relativo disciplinare di produzione;

Visti i decreti del Presidente della Repubblica 12 dicembre 1979 e 12 febbraio 1985, il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 6 novembre 1991 e i decreti ministeriali 31 luglio 1993 e 12 agosto 1995 con i quali sono state apportate modifiche al disciplinare di produzione relativo alla denominazione di origine controllata di che trattasi;

Vista la domanda presentata dagli interessati intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata per il vino «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* n. 124 del 30 maggio 1997;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di riconoscimento sopra citati;

Considerato pertanto necessario procedere al riconoscimento della denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto in conformità alla proposta formulata dal citato comitato;

Considerato che l'art. 4 del citato regolamento 20 aprile 1994 concernente la procedura per il riconoscimento delle denominazioni di origine e l'approvazione dei disciplinari di produzione, prevede che le denominazioni di orgine controllata vengano riconosciute con decreto del dirigente responsabile del procedimento;

Decreta:

Art. 1.

È riconosciuta la denominazione di origine controllata per il vino «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto ed è approvato, nel testo annesso, il relativo disciplinare di produzione.

Detta denominazione è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal relativo disciplinare di produzione le cui norme entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 1997.

Art. 2.

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla vendemmia 1997, il vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto, proveniente da vigneti non ancora iscritti, conformemente alle disposizioni del relativo disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare, ai sensi e per gli

effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, la denuncia dei rispettivi terreni vitati, ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito albo dei vigneti della denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto, entro quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Art. 3.

Per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto, in deroga a quanto previsto dall'art. 2 dell'annesso disciplinare di produzione e fino a tre anni a partire dalla data di entrata in vigore del medesimo, possono essere iscritti a titolo transitorio, nell'albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti in cui siano presenti viti di vitigni in percentuali diverse da quelle indicate nel sopracitato art. 2, purché esse non superino del 15% il totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione dei citati vini.

Allo scadere del predetto periodo transitorio, i vigneti di cui al comma precedente saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti, le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione ampelografica alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'annesso disciplinare di produzione, dandone comunicazione al competente ufficio dell'assessorato regionale all'agricoltura.

Art. 4.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vino con la denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 4 agosto 1997

Il dirigente: ADINOLFI

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «COLLI BOLOGNESI CLASSICO» PIGNOLETTO.

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» accompagnata dalla specificazione «Classico» e dal riferimento al nome di vitigno Pignoletto, in seguito denominata «Colli Bolognesi Classico» - Pignoletto, è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Il vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» - Pignoletto, deve essere ottenuto da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal successivo art. 3 e provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dell'omonimo vitigno.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve dei vitigni Pinot Bianco, Riesling Italico, Trebbiano Romagnolo, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Art. 3.

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» - Pignoletto, comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di Monte San Pietro e Monteveglio della provincia di Bologna ed in parte il territorio amministrativo dei comuni di Sasso Marconi, Casalecchio di Reno, Zola Predosa, Crespellano, Bazzano, Castello di Serravalle della provincia di Bologna e Savignano sul Panaro della provincia di Modena. Tale zona è così delimitata: partendo sulla s.s. 569 dal confine comunale tra Casalecchio di Reno a Zola Predosa segue verso ovest la stessa statale attraversando poi i centri abitati di Zola Predosa, Crespellano e Bazzano. Prosegue lungo la s.s. n. 569 in direzione sud-ovest sino ad intersecare il confine provinciale tra i comuni di Bazzano e Savignano sul Panaro. Si inoltra nel territorio comunale di Savignano sul Panaro, percorre a sinistra la strada comunale via Monticelli in direzione sud-ovest sino ad incontrare il rio Baldo. Lo percorre in direzione ovest-sud-ovest sino ad incontrare il confine provinciale tra Savignano sul Panaro e Castello di Serravalle. Segue verso est il confine provinciale sino al punto in cui si incontrano i territori dei comuni di Savignano sul Panaro, Monteveglio e Castello di Serravalle. Segue il confine comunale in direzione sud-est tra Monteveglio e Castello di Serravalle fino ad incrociare la strada comunale via Rio Marzatore che viene seguita verso sud-ovest sino ad immettersi sulla strada vicinale via S. Michele imboccata e percorsa per intero raggiunge la strada provinciale n. 70 secondo tronco. Percorrendo tale strada provinciale verso ovest raggiunge l'incrocio con via Farne sulla quale procede fino alla località La Piana dove lascia la strada per proseguire lungo il confine provinciale tra Bologna e Modena fino a immettersi nella provinciale n. 70 in direzione est sino ad incrociare la strada comunale via Tiola. Attraversato il ponte sul torrente Ghiaia prosegue su via Tiola per raggiungere l'incrocio con via Colline nella quale si immette e percorre sino al suo termine per poi proseguire nel crinale della collina per incrociare via Parviano.

All'incrocio con via dei Calanchi, percorre quest'ultima in direzione sud-ovest congiungendosi con il confine comunale tra i comuni di Castello di Serravalle e Monteveglio; lungo tale confine in direzione sud in prossimità dell'incrocio tra via Ghirardini e via Barisella incontra il crinale delle colline sovrastanti la località Ducentola che segue sino a riscenderlo in località Canovetta. Prosegue verso valle lungo via Canovetta che in parte la attraversa fino ad intersecare di nuovo il confine comunale, percorso il quale sino in località Bersagliera si immette nuovamente sulla strada provinciale n. 70 che percorre in direzione sud-est. Imbocca la strada provinciale n. 27 fino in località Zappolino per poi scendere lungo via Mulino, imbocca via S. Andrea, prosegue in direzione sud-ovest fino ad incrociare il confine comunale di Monte S. Pietro. Prosegue lungo il confine di detto comune sino a Calderino dove attraversato il torrente Lavino, in località Fontanelle segue verso est il confine comunale di Zola Predosa sino ad incrociare via Monte Capra, prosegue per via Tignano, includendo i vigneti inseriti nei fogli catastali numero sette, diciotto e dicianove del comune di Sasso Marconi, gira a sinistra giungendo in località Mongardino. Prosegue sulla strada provinciale Mongardino verso sud-est sino ad incrociare la s.s. 64 si percorre verso nord detta statale sino ad incontrare a sinistra la via Rosa che percorsa in direzione ovest giunge alla chiesa parrocchiale dell'Eremo di Tizzano, prosegue per la via Tizzano sino ad incontrare il confine comunale di Zola Predosa. Prosegue lungo detto confine verso nord sino ad incontrare la strada statale n. 569 da cui è iniziata la delimitazione.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» - Pignoletto, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque àtte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualità. Ai fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti debbono, pertanto, venire esclusi, i vigneti ubicati in terreni molto umidi, di fondovalle.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i metodi di potatura devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

È esclusa ogni pratica di forzatura; è ammessa l'irrigazione di soccorso per non più di due volte all'anno prima dell'invaiatura.

La densità minima di ceppi deve essere per i nuovi impianti di almeno 2500 viti per ettaro.

La resa màssima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» - Pignoletto, deve essere di t 9.

La resa massima di uva in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie vitata.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» - Pignoletto, devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i qunatitativi di cui trattasi. L'uva destinata alla vinificazione deve assicurare al vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» - Pignoletto, il titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12%.

Art. 5.

Per il vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» - Pignoletto, le operazioni di vinificazione, imbottigliamento, affinamento in bottiglia, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dalla denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi».

La resa massima dell'uva in vino finito per il vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» - Pignoletto, non deve essere superiore al 65%. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata ma non oltre il 70%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» - Pignoletto; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Art. 6.

Il vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi classico» - Pignoletto, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: paglierino chiaro, con riflessi verdognoli;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: tranquillo, fine;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% (è ammesso un tenore zuccherino massimo di 6 gr/l);

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 16 per mille.

Il vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» - Pignoletto, può essere immesso al consumo solo dopo il 1° aprile dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

È facoltà dei Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art. 7.

Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» - Pignoletto, sono consentite le specificazioni «secco» o «asciutto» soltanto se il tenore in zuccheri riduttori non è superiore a 4 grammi per litro.

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» - Pignoletto, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività agricola dell'imbottigliamento quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono cosentiti in osservanza della normativa vigente in materia.

Nella designazione del vino a denominazione d'origine controllata «Colli Bolognesi Classico» - Pignoletto, può essere utilizzata la menzione «vigna», a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri che nei documenti di accompagnamento.

Art. 8.

La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» - Pignoletto, deve essere immessa al consumo in bottiglia di vetro del tipo bordolese di capacità non superiore a litri 1,5 con tappo raso di sughero.

È obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

97A6823

DECRETO 5 agosto 1997.

Modificazione al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Orientali del Friuli».

IL DIRIGENTE

CAPO DELLA SEGRETERIA DEL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE TIPICHE DEI VINI E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente le norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante disciplina del procedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 luglio 1970 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Colli Orientali del Friuli» ed è stato appprovato il relativo disciplinare di produzione;

Visti il decreto del Presidente della Repubblica 10 gennaio 1979, il decreto ministeriale 1° giugno 1987, il decreto del Presidente della Repubblica 3 maggio 1989, i decreti ministeriali 18 giugno 1992 e 30 ottobre 1995 con i quali sono state apportate modifiche al disciplinare di produzione dei vini della denominazione di origine controllata di che trattasi;

Vista la domanda presentata dagli interessati intesa ad ottenere la riduzione del valore minimo dell'acidità totale per tutte le tipologie dei vini della denominazione di origine controllata in questione ai sensi dell'art. 6, ultimo comma, del disciplinare di produzione della denominazione medesima;

Sentito il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini;

Ritenuta l'opportunità, in relazione alle particolari condizioni ambientali della zona di produzione ed alle esigenze tecniche di elaborazione di vini in discorso, di accogliere la domanda degli interessati;

Considerato che l'art. 4 del citato regolamento 20 aprile 1994, n. 348, concernente la procedura per il riconoscimento di denominazioni di origine dei vini e l'approvazione dei disciplinari di produzione, prevede che le denominazioni di origine vengano riconosciute o modificate ed i relativi disciplinari di produzione vengano approvati con decreto del dirigente responsabile del procedimento;

Decreta:

Articolo unico

Il limite minimo dell'acidità totale dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Orientali del Friuli», previsto nella misura di 6,0 g/l dall'art. 6 del disciplinare di produzione, è modificato nella misura di 5 g/l.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 5 agosto 1997

Il dirigente: ADINOLFI

97A6824

DECRETO 5 agosto 1997.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Sannio».

IL DIRIGENTE

CAPO DELLA SEGRETERIA DEL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE TIPICHE DEI VINI E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente le norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante disciplina del procedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il proprio decreto 22 novembre 1995 con il quale, unitamente ad altre indicazioni geografiche tipiche della regione Campania, è stata riconosciuta l'indicazione geografica tipica «Sannio beneventano» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* n. 301 del 28 dicembre 1995;

Visto il proprio decreto 9 aprile 1996 con il quale sono state apportate alcune rettifiche ai disciplinari di produzione, approvati con il decreto in precedenza citato, concernenti i vini ad indicazione geografica tipica prodotti nella regione Campania;

Vista la domanda presentata dagli interessati intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata «Sannio»;

Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di riconoscimento della denominazione di origine controllata «Sannio» e del relativo disciplinare di produzione formulata dal comitato stesso, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* n. 104 del 7 maggio 1997;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario procedere al riconoscimento della denominazione di origine controllata per i vini «Sannio» e all'approvazione del relativo disciplinare di produzione in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

Considerato che l'art. 4 del citato regolamento concernente la procedura per il riconoscimento delle denominazioni di origine e l'approvazione dei disciplinari di produzione prevede che i disciplinari di produzione vengano approvati e riconosciuti con decreto del dirigente responsabile del procedimento;

Decreta:

Art. 1.

È riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Sannio» ed è approvato, nel testo annesso, il relativo disciplinare di produzione.

Tale denominazione è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel predetto disciplinare di produzione le cui norme entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 1997.

Art. 2.

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla vendemmia 1997, i vini a denominazione di origine controllata «Sannio» provenienti da vigneti non ancora iscritti, conformemente alle disposizioni del disciplinare di produzione sono tenuti ad effettuare, ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, le denunce dei rispettivi terreni vitati ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito albo dei vigneti «Sannio», entro quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Art. 3.

Per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio», in deroga a quanto previsto dall'art. 2 dell'unito disciplinare e fino a tre anni a partire dalla data di entrata in vigore del medesimo, possono essere iscritti a titolo transitorio, nell'albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti in cui siano presenti viti di vitigni in percentuali diverse da quelle indicate nel sopracitato art. 2, purché esse non superino del 15% il totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione dei citati vini.

Allo scadere del predetto periodo transitorio, i vigneti di cui al comma precedente saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione ampelografica alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione, dandone comunicazione al competente ufficio dell'assessorato regionale all'agricoltura.

Art. 4.

Ai vini da tavola ad indicazione geografica tipica «Sannio beneventano», che alla data di entrata in vigore dell'annesso disciplinare di produzione trovansi già confezionati o in corso di confezionamento in bottiglie o in altri recipienti di capacità non superiore a 5 litri, è concesso, dalla predetta data, un periodo di smaltimento:

di dodici mesi per il prodotto giacente presso ditte produttrici o imbottigliatrici;

di diciotto mesi per il prodotto giacente presso ditte diverse da quelle di cui sopra;

di ventiquattro mesi per il prodotto in commercio al dettaglio o presso esercizi pubblici.

Trascorsi i termini sopra indicati, le eventuali rimanenze di prodotto confezionato nei recipienti di cui sopra, possono essere commercializzate fino ad esaurimento, a condizione che, entro quindici giorni dalla scadenza dei termini sopra stabiliti, siano denunciate all'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio e che sui recipienti sia apposta a cura dell'ispettorato stesso, la stampigliatura «vendita autorizzata fino ad esaurimento».

Per il prodotto sfuso, cioè commercializzato in recipienti diversi da quelli previsti nel primo comma, il periodo di smaltimento è ridotto a sei mesi. Tale termine è elevato a dodici mesi per le eventuali rimanenze di prodotto destinato ad essere esportato allo stato sfuso e per quelle che i produttori intendono cedere a terzi per l'imbottigliamento.

In tal caso, dette rimanenze devono essere denunciate all'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio entro quindici giorni dalla scadenza del termine dei sei mesi. All'atto della cessione, le rimanenze di cui trattasi, devono essere accompagnate da un attestato del venditore convalidato dallo stesso ufficio che ha ricevuto la denuncia, in cui devono essere indicati la destinazione del prodotto, nonché gli estremi della relativa denuncia.

Art. 5.

Chiunque produce, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Sannio» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 5 agosto 1997

Il dirigente: ADINOLFI

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «SANNIO»

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Sannio» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

La denominazione di origine controllata «Sannio», senza alcuna altra specificazione, è riservata ai vini bianco, rosso e rosato, ottenuti da uve provenienti da vigneti che, nell'ambito aziendale, abbiano le seguenti composizioni ampelografiche:

«Sannio» bianco:

Trebbiano toscano min. 50%;

vitigni a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Benevento: max 50%.

«Sannio» rosso e rosato:

Sangiovese: min 50%;

vitigni a bacca nera, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Benevento: max 50%.

La denominazione di origine controllata «Sannio», seguita dalla menzione «metodo classico», è riservata al vino spumante ottenuto, con il metodo della rifermentazione in bottiglia, da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni Aglianico, Greco e Falanghina, da soli o congiuntamente.

La denominazione di origine controllata «Sannio» seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno: Aglianico, Barbera, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Moscato, Piedirosso e Sciascinoso è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dal rispettivo vitigno per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve a bacca di colore analogo provenienti da vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Benevento fino ad un massimo del 15%.

I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Barbera, Coda di Volpe, Falanghina, Greco, Moscato e Sciascinoso possono essere prodotti anche nella tipologia passito, da secco ad amabile.

I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Barbera, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Moscato, Piedirosso e Sciascinoso possono essere prodotti anche nella tipologia spumante.

Il vino a denominazione di origine controllata «Sannio» rosso, senza la specificazione del vitigno, può essere prodotto anche nella tipologia novello.

I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» bianchi, rossi e rosati, senza la specificazione del vitigno, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante, da secco ad amabile.

Art. 3.

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata «Sannio»; accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare, comprende l'intero territorio della provincia di Benevento.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui al precedente art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti di giacitura ed esposizione adatte, mentre sono esclusi quelli impiantati su terreni di fondovalle umidi, quelli non adeguatamente drenati e quelli non sufficientemente soleggiati.

È vietata ogni pratica di forzatura.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento a spalliera, controspalliera, raggera e pergola ed i sistemi di potatura corti, lunghi e misti devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve, dei mosti e dei vini derivati.

Per i reimpianti e nuovi impianti la forma di allevamento ammessa è quella a controspalliera e la densità minima di viti per ettaro non dovrà essere inferiore a 2500 piante.

La resa massima di uva per ettaro di vigneto, in coltura specializzata, ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 2, non deve essere superiore, rispettivamente a:

15,5 tonnellate per il tipo bianco;

13,5 tonnellate per i tipi rosso e rosato;

12,5 tonnellate per le uve ottenute dai vitigni Aglianico, Barbera, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Moscato, Piedirosso e Sciascinoso.

Fermi restando i limiti massimi sopraindicati, la resa per ettaro in coltura promiscua dovrà essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Il superamento del limite del 20% comporta la decadenza del diritto alla denominazione controllata per tutto il prodotto.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La resa massima dell'uva in vino passito non deve essere superiore al 50%.

Gli eventuali superi della resa dell'uva in vino, derivanti dai processi della tipologia passito, fino al raggiungimento del citato limite del 75%, non sono destinabili alla produzione di alcun vino a denominazione di origine controllata ma non comportano la decadenza del diritto alla denominazione di origine controllata per la tipologia in argomento, per il quantitativo prodotto nel proprio specifico limite.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione e la presa di spuma devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Benevento.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentito il parere della regione Campania, consentire che le predette operazioni possano avvenire anche in stabilimenti situati nel territorio regionale, a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta e dimostrino di aver effettuato tali operazioni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare e di produrre tradizionalmente i vini in questione utilizzando uve, mosti o vini provenienti dalla zona di produzione di cui al precedente art. 3.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio» devono assicurare i sotto indicati titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

10,0% vol, per il tipo bianco;

10,5% vol, per i tipi rosso e rosato;

10,0% vol, per il vitigno Moscato;

10,5% vol, per i vitigni Coda di Volpe, Falanghina, Piedirosso e Sciascinoso;

11,0% vol, per i vitigni Aglianico, Barbera, Fiano e Greco.

Le uve destinate alla produzione delle tipologie «spumante» e «spumante metodo classico» devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,5% vol. In tal caso le uve devono essere oggetto di specifica denuncia e non possono essere destinate alla produzione di altre tipologie della denominazione di origine controllata «Sannio», ma ove ne rispettino le condizioni possono essere destinate alla produzione di vini di altra denominazione di origine controllata o indicazione geografica tipica.

I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» rosso, elaborati secondo la specifica vigente normativa, possono essere qualificati come novelli.

I vini a denominazione di origine controllata «Sannio», nelle tipologie bianco, rosso e rosato, elaborati secondo le specifiche vigenti normative, possono essere qualificati come frizzanti.

I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» passiti devono essere ottenuti da uve, prodotte dai vitigni Aglianico, Barbera, Coda di Volpe, Falanghina, Greco, Moscato e Sciascinoso, sottoposte in tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, ad un appassimento tale da assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14% vol.

I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» tipologia spumante devono essere ottenuti da uve prodotte dai vitigni Aglianico, Barbera, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Moscato, Piedirosso e Sciascinoso, elaborate secondo la specifica vigente normativa.

Il vino a denominazione di origine controllata «Sannio», tipologia spumante metodo classico, deve essere ottenuto attraverso la tradizionale rifermentazione in bottiglia e deve permanere sui lieviti di fermentazione per almeno 12 mesi a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

Art. 6.

I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» devono rispondere rispettivamente, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Sannio» bianco:

colore: paglierino più o meno intenso;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: asciutto, armonico, a volte vivace e/o amabile;

titolo alcolometrico volum. tot. minimo: 10,5% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 14 g/l.

È prevista la tipologia frizzante.

«Sannio» rosso:

colore: rubino, più o meno intenso;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: secco, giustamente tannico, a volte vivace, morbido e/o amabile;

titolo alcolometrico volum. tot. minimo: 11,0% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 18 g/l.

È prevista la tipologia frizzante.

«Sannio» rosato:

colore: rosa, più o meno intenso;

odore: delicato, fruttato;

sapore: fragrante, asciutto, fresco, a volte vivace e/o amabile;

titolo alcolometrico volum. tot. minimo: 11,0% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 17 g/l.

È prevista la tipologia frizzante.

«Sannio» spumante metodo classico:

spuma: fine e persistente;

colore: paglierino o rosa più o meno intenso;

odore: gradevole, caratteristico;

sapore: secco, armonico, fresco;

titolo alcolometrico volum. tot. minimo: 11,5% vol;

acidità totale minima: 6 g/l;

estratto secco netto minimo: 15 g/l.

«Sannio» Aglianico:

colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato col passare del tempo;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: asciutto, caratteristico, di corpo, a volte morbido;

titolo alcolometrico volum. tot. minimo: 11,5% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 18 g/l.

È prevista la tipologia spumante.

«Sannio» Barbera:

colore: rubino più o meno intenso;

odore: gradevole, tipico, talvolta floreale;

sapore: secco, caratteristico, a volte vivace e/o dolce;

titolo alcolometrico volum. tot. minimo: 11,5% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo : 20 g/l.

È prevista la tipologia spumante.

«Sannio» Coda di Volpe:

colore: paglierino più o meno intenso;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: asciutto, pieno,tipico, a volte vivace;

titolo alcolometrico volum. tot. minimo: 11,0% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 14 g/l.

È prevista la tipologia spumante.

«Sannio» Falanghina:

colore: paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, più o meno fruttato;

sapore: secco, fresco, lievemente acidulo, a volte vivace;

titolo alcolometrico volum. tot. minimo: 11,0% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 14 g/l.

È prevista la tipologia spumante.

«Sannio» Fiano:

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, più o meno vinoso;
sapore: secco, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volum. tot. minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15 g/l.

È prevista la tipologia spumante.

«Sannio» Greco:

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, gradevole, delicato;
sapore: secco, fresco, armonico, tipico a volte vivace;
titolo alcolometrico volum. tot. minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15 g/l:

È prevista la tipologia spumante.

«Sannio» Moscato:

colore: paglierino più o meno intenso, talvolta ambrato;
odore: caratteristico, fruttato, intenso;
sapore: aromatico, caratteristico, a volte amabile e/o vivace;
titolo alcolometrico volum. tot. minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15 g/l.

È prevista la tipologia spumante.

«Sannio» Piedirosso:

colore: rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, armonico, a volte morbido;
titolo alcolometrico volum. tot. minimo: 11,0% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

È prevista la tipologia spumante.

«Sannio» Sciascinoso:

colore: rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, tipico, a volte morbido;
titolo alcolometrico volum. tot. minimo: 11,0% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

È prevista la tipologia spumante.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra per indicati per acidità totale ed estratto secco netto.

I vini a denominazione di origine controllata «Sannio», tipologia spumante, all'atto dell'immissione al consumo, devono possedere un titolo alcolometrico volumico totale minimo dell'11,5% vol e presentare spuma fine e persistente. Per detti vini, alle caratteristiche del sapore della tipologia tranquillo, va aggiunta anche la possibilità di risultare semi-secchi o dolci.

I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» tipologia passito, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

titolo alcolometrico volum. tot. minimo: 14,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 22 g/l.

I vini a denominazione di origine controllata «Sannio», tipologie spumante e passito, rispetto alle caratteristiche dei corrispondenti tipi tranquilli, possono presentare colore di tonalità più marcata e piuttosto intenso nonché sapore alcolico, anche morbido o dolce.

Art. 7.

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio» il nome della tipologia e/o quello del vitigno devono figurare in etichetta con caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine controllata ed essere riportati immediatamente sotto quest'ultima dicitura.

Sono obbligatori e da riportare in etichetta i riferimenti alle tipologie novello, frizzante, passito e spumante nonché i riferimenti ai sapori: semi-secco, amabile e dolce.

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio» è vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, riserva, classico, vecchio, scelto, selezionato e similari.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

In caso di coincidenza, in tutto o in parte, delle indicazioni di cui al comma precedente con nomi geografici, le dimensioni dei caratteri usati in etichetta non possono essere superiori a un terzo di quelle utilizzate per la denominazione «Sannio».

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore, quali viticoltore, tenuta, podere, vigna, cascina e similari, sono consentite in osservanza alle vigenti normative comunitarie e nazionali in materia.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata «Sannio» deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Per i vini a denominazione di origine controllata «Sannio», tipologia spumante metodo classico, deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve. Per detti vini è consentito indicare l'anno di sboccatura.

Per i vini spumanti diversi da quelli di cui al comma precedente, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è facoltativa.

97A6825

DECRETO 5 agosto 1997.

Riconoscimento della indicazione geografica tipica «Terre di Veleja» e approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL DIRIGENTE

CAPO DELLA SEGRETERIA DEL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE TIPICHE DEI VINI E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente le norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il proprio decreto 18 novembre 1995 con il quale sono state riconosciute le indicazioni geografiche tipiche «Bianco di Castelfranco Emilia», «Colli

Imolesi», «Forlì», «Fortana del Taro», «Modena» o «Provincia di Modena», «Ravenna», «Rubicone», «Sillaro» o «Bianco del Sillaro», «Val Tidone», «Emilia» o «dell'Emilia» per i vini prodotti nel territorio della regione Emilia Romagna ed approvati i relativi disciplinari di produzione;

Visto il proprio decreto 10 aprile 1996 con il quale sono state apportate integrazioni ai disciplinari di produzione dei vini ad indicazione geografica tipica approvati con il decreto sopra indicato;

Vista la domanda presentata dagli interessati intesa ad ottenere il riconoscimento della indicazione geografica tipica «Terre di Veleja»;

Visti il parere espresso dal Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di riconoscimento della indicazione geografica tipica «Terre di Veleja» e del relativo disciplinare di produzione formulata dal Comitato stesso, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* n. 104 del 7 maggio 1997;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare di produzione sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario procedere al riconoscimento della indicazione geografica tipica per i vini «Terre di Veleja» e all'approvazione del relativo disciplinare di produzione in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

Considerato che l'art. 4 del citato regolamento concernente la procedura per il riconoscimento delle denominazioni di origine e l'approvazione dei disciplinari di produzione prevede che per i riconoscimenti e le approvazioni di cui trattasi si provveda con decreto del dirigente responsabile del procedimento;

Decreta:

Art. 1.

È riconosciuta l'indicazione geografica tipica dei vini «Terre di Veleja» prodotti nella regione Emilia Romagna.

Art. 2.

È approvato nel testo annesso al presente decreto di cui forma parte integrante il disciplinare di produzione relativo alla indicazione geografica tipica dei vini «Terre di Veleja» riconosciuta con il presente decreto.

Art. 3.

Ai fini della produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica «Terre di Veleja», si osservano, in quanto applicabili, ai sensi e per gli effetti dell'art. 32, commi 1 e 2, della legge 10 febbraio 1992, n. 164, le disposizioni relative alle indicazioni geografiche soppresse ai sensi del sopra citato art. 32, comma 3, concernenti le dichiarazioni dei terreni vitati per le iscrizioni agli elenchi delle vigne, le dichiarazioni delle uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica predetta e la tenuta degli elenchi delle vigne.

I produttori e gli aventi diritto che intendono utilizzare la indicazione geografica tipica «Terre di Veleja» per i mosti ed i vini prodotti a decorrere dalla vendemmia 1997, devono dare attuazione agli adempimenti di cui al precedente comma osservando le disposizioni in esso contenute, entro quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale.*

Art. 4.

La indicazione geografica tipica, riconosciuta ai sensi del presente decreto, decade nei seguenti casi:

a) riconoscimento di una denominazione di origine controllata costituita dal nome geografico o da parte di esso utilizzato nella indicazione geografica tipica interessata;

b) riconoscimento di una denominazione di origine controllata costituita da un nome geografico per il quale l'esistenza della indicazione geografica tipica interessata possa ritenersi atta a generare confusione;

c) riconoscimento nell'ambito di una denominazione di origine, controllata o controllata e garantita, di una sottozona contrassegnata da un nome geografico per il quale possano determinarsi le situazioni di cui ai precedenti punti *a)* e *b).*

La decadenza di cui al comma precedente lascia salvi gli effetti prodotti dalla relativa indicazione geografica tipica, con riguardo alla produzione, alla presentazione ed alla commercializzazione, fino all'esaurimento delle giacenze dei vini interessati.

Art. 5.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione e commercializzazione dei vini da tavola ad indicazione geografica tipica in vigore.

Art. 6.

Chiunque produce, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la indicazione geografica tipica «Terre di Veleja» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 5 agosto 1997

Il dirigente: ADINOLFI

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «TERRE DI VELEJA»

Art. 1.

La indicazione geografica tipica «Terre di Veleja» accompagnata obbligatoriamente dalle menzioni bianco o rosso o rosato, o dal riferimento al nome di uno dei seguenti vitigni : Bervedino, Fortana, Marsanne, Moscato e Trebbiano è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Art. 2.

La indicazione geografica tipica «Terre di Veleja» e riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nella tipologia frizzante;

rossi, anche nella tipologia frizzante;

rosato, anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica «Terre di Veleja» bianco devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Malvasia bianca di Candia aromatica e Trebbiano romagnolo per almeno il 60%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Piacenza, fino ad un massimo del 40%.

I vini ad indicazione geografica tipica «Terre di Veleja» rosso devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Barbera e Bonarda per almeno il 70%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Piacenza, fino ad un massimo del 30%.

I vini ad indicazione geografica tipica «Terre di Veleja» rosato devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Barbera e Fortana per almeno il 60 %.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca rossa e a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Piacenza, fino ad un massimo del 40%.

La indicazione geografica tipica «Terre di Veleja» con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui all'art. 1, è riservata ai mosti e ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% del corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore corrispondente, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Piacenza, fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica «Terre di Veleja», con la specificazione dei vitigni di cui all'art. 1, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante.

Il vino ad indicazione geografica tipica «Terre di Veleja» Moscato può essere prodotto anche nella tipologia passito.

Per i vini ad indicazione geografica tipica «Terre di Veleja» tipologia frizzante, è vietata la gassificazione artificiale.

Art. 3.

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini ad indicazione geografica tipica «Terre di Veleja» di cui all'art. 2 rientra nell'ambito del territorio della provincia di Piacenza e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Castell'Arquato, Vernasca, Lugagnano Val d'Arda, Carpaneto Piacentino, S. Giorgio Piacentino, Vigolzone, Gropparello, Ponte dell'Olio, Rivergaro, Bettola, Coli, Bobbio e parte del territorio amministrativo dei comuni di Alseno, Gazzola, Travo, Piozzano e Pecorara.

Tale zona di produzione è delimitata dal seguente perimetro:

partendo dal confine del territorio amministrativo della provincia di Piacenza con la provincia di Parma in coincidenza dell'incrocio del ponte della S.S. n. 9 via Emilia con il torrente Stirone in comune di Alseno, si identifica in senso orario con il confine provinciale e con il torrente fino ad incontrare il confine comunale di Vernasca. Si identifica con il confine comunale dei comuni Vernasca, Lugagnano Val d'Arda, Gropparello, Bettola, Coli e Bobbio fino ad incontrare la delimitazione amministrativa della provincia di Piacenza con quella di Pavia a quota 1.000, a nord di Cima delle Scalette. Segue il confine provinciale verso nord fino a quota 725 s.l.m. in località Pian del Poggio indi abbandonando il confine provinciale per la mulattiera quote 756-708, località Torrazza, Ca' dei Follini quota 510 indi con la strada a stretto transito per Ca' Bazzarri, Costalta, Poggio Moresco sino a Ca' Aie di Sotto che corre adiacente la riva sinistra del torrente Tidoncello all'altezza di Ca' Aie di Sotto segue la mulattiera di Caprile sino a C. Cucoleto km 10 con la strada permettente il passaggio di un solo convoglio indi al km 9, km 8, medesima strada, località C. Franzedone al ponte sul Tidoncello di Sevizzano quota 452 km 7,750 si devia su strada a stretto transito per quote 472, 492, 505 Ca' Pozzo. Di seguito sempre percorrendo la medesima strada per Sevizzano, C. Saliceto, Casa Casoni e con la strada che permette il passaggio di un solo convoglio l'Ardara sino a quota 605 e per poi risalire C. Morone, C. Bolè, C. Lunga, indi sul foglio Travo 72 IV S.E. Sempre sulla strada permettente il passaggio di un solo convoglio sino a Casa Colombani, con la deviazione per mulattiera quota 563, Sordello, Paviago e indi per strada a stretto transito sino in località C. Carrè quota 446 dove per breve tratto si segue il confine comunale lungo la sponda sinistra del Luretta verso la fonte sino alla mulattiera che conduce a Boschi, quota 567 indi sempre per mulattiera per quota 621 sino a quota 554. Segue, su strada a stretto transito a scendere, sino a Chiesa di Bobbiano, Cascina, indi per mulattiera sino a quota 566, 608 Costa del Grillo e per strada a stretto transito sino all'incrocio con mulattiera per Costa del Bulla tra le località Pradello e Ca' del Bulla, quindi da Costa del Bulla per la mulattiera sino a quota 588 incontrando il confine comunale fra Travo e Gazzola che si segue per Zucca d'Uomo, Lanera, Boffalora, Ongareto, Roccolo, Palazzina, Torrazzo Comolli indi per quota 285 e in prossimità di quota 249 si abbandona il confine tra i comuni per scendere per breve tratto la mulattiera che conduce a Campo dei Re. Da Campo dei Re con strada a stretto transito sino a Monte Raschio, Ca' dei Boschi, Boccine di Sopra e con strada che permette il passaggio di un solo convoglio Ca' del Dolce, Ca' Marona.

Da Ca' Marona, verso est, lungo la strada per quota 135, Scuole, quota 132, C. Polara e Castello di Rivalta a quota 131 fino ad incontrare il confine tra i comuni di Gazzola e di Rivergaro. Segue il confine di Rivergaro e si identifica con il confine comunale di Vigolzone, di San Giorgio Piacentino, di Carpaneto Piacentino, di Castell'Arquato fino ad incontrare il confine comunale di Alseno. Si identifica con esso verso nord-est fino ad incontrare la S.S. n. 9 dell'Emilia, segue la S.S. verso est fino al confine del territorio amministrativo della provincia di Piacenza da dove si è partiti.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica «Terre di Veleja», anche con la specificazione del vitigno, a tonnellate 13.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Terre di Veleja» devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

«Terre di Veleja» bianco 10% vol.;

«Terre di Veleja» rosso 10,5% vol.;

«Terre di Veleja» rosato 10% vol.;

«Terre di Veleja» Bervedino 9,5% vol.;

«Terre di Veleja» Trebbiano 9,5% vol.;

«Terre di Veleja» Marsanne 10% vol.;

«Terre di Veleja» Moscato 9,5% vol.;

«Terre di Veleja» Fortana 9,5% vol.

Nel caso di annata particolarmente sfavorevole, detti valori possono essere ridotti dello 0,5%.

Art. 5.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 75%, per tutti i tipi di vino ad eccezione del «Terre di Veleja» Moscato passito che non deve essere superiore al 60%.

Art. 6.

I vini ad indicazione geografica tipica «Terre di Veleja», all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

«Terre di Veleja» bianco 10,5% vol.;

«Terre di Veleja» rosso 11% vol.;

«Terre di Veleja» rosato 10,5% vol.;

«Terre di Veleja» Bervedino 10% vol.;

«Terre di Veleja» Moscato 10% vol.;

«Terre di Veleja» Moscato passito 15% vol.;

«Terre di Veleja» Fortana 10% vol.;

«Terre di Veleja» Trebbiano 10% vol.;

«Terre di Veleja» Marsanne 10,5% vol.

Il vino «Terre di Veleja» Moscato passito deve avere un contenuto in zucchero minimo di 30 g/l.

Art. 7.

Alla indicazione geografica tipica «Terre di Veleja» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi riserva, extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

I vini ad indicazione geografica tipica «Terre di Veleja» possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Tutti i vini ad indicazione geografica tipica «Terre di Veleja» tipologia frizzante possono essere chiusi con il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.

Ai sensi dell'art. 7, punto 5, della legge 10 febbraio 1992, n. 164, l'indicazione geografica tipica «Terre di Veleja» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato n precedente art. 3, ed iscritti negli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

97A6826

DECRETO 6 agosto 1997.

Disciplinare della produzione delle tipologie passito, vin santo, spumante, recioto, amarone ed altre similari previste nei disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e a denominazione di origine controllata e garantita.

IL DIRIGENTE

CAPO DELLA SEGRETERIA DEL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE TIPICHE DEI VINI E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente le norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante disciplina del procedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine dei vini;

Visti i decreti del Presidente della Repubblica, del Presidente del Consiglio dei Ministri, ministeriali e dirigenziali con i quali sono state riconosciute le denominazioni di origine controllata e controllata e garantita dei vini anche nelle tipologie passito, vin santo, spumante, recioto, amarone od altra tipologia similare contraddistinta con uno specifico nome e sono stati approvati i relativi disciplinari di produzione;

Visti i decreti del Presidente della Repubblica, del Presidente del Consiglio dei Ministri, ministeriali e dirigenziali con i quali sono state apportate modifiche ai disciplinari di produzione sopra specificati;

Viste le istanze presentate dagli interessati intese ad ottenere che le uve derivanti da una stessa superficie vitata, ricadente nell'ambito di una azienda ed avente una base ampelografica uguale o compatibile per la produzione di un vino a denominazione di origine controllata o controllata e garantita passito, vin santo, spumante, recioto, amarone o altra tipologia similare contraddistinta con uno specifico nome e per la produzione di un vino a denominazione di origine controllata o controllata e garantita, possano essere destinate, all'atto della vendemmia, alla produzione sia di uno o più dei vini, nelle tipologie sopra indicate, sia di altro vino a denominazione di origine;

Considerato che il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini ha espresso parere favorevole della richiesta di cui trattasi ed ha proposto che venga emanata apposita disposizione al riguardo;

Ritenuta l'opportunità, in relazione alle particolari condizioni ambientali delle zone di produzione ed alle esigenze tecniche di elaborazione dei vini in discorso, di accogliere la richiesta degli interessati;

Ritenuto pertanto di doversi procedere alla emanazione di una disposizione che preveda, ai fini sopra spe-

cificati, apposita integrazione alle disposizioni previste dai disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e controllata e garantita con riguardo alla produzione delle tipologie sopra specificate, in conformità del parere e della proposta espressi dal Comitato suddetto;

Considerato che l'art. 4 del citato regolamento concernente la procedura per il riconoscimento delle denominazioni di origine e l'approvazione dei disciplinari di produzione prevede che le denominazioni di origine vengano riconosciute e i relativi disciplinari di produzione vengano approvati e modificati con decreto del dirigente responsabile del procedimento;

Decreta:

Articolo unico

Nel caso in cui il disciplinare di produzione relativo ad una denominazione di origine controllata o controllata e garantita contempli una o più tipologie di vini, tra le quali la tipologia passito, vin santo, spumante, recioto, amarone o altra tipologia similare contraddistinta con uno specifico nome e per dette tipologie preveda la stessa base ampelografica riferibile ad altra tipologia e nel caso in cui il disciplinare di produzione relativo ad una denominazione di origine controllata o controllata e garantita contempli esclusivamente una o più delle tipologie passito, vin santo, spumante, recioto, amarone o altra tipologia similare contraddistinta da uno specifico nome e preveda per detti vini una base ampelografica uguale o compatibile con quella riferibile ad altro vino a denominazione di origine controllata o controllata e garantita, il cui disciplinare di produzione non contempli a sua volta una delle tipologie sopra specificate, è consentito che le uve derivanti da una stessa superficie vitata ricadente nell'ambito di una azienda ed avente una base ampelografica uguale o compatibile per due diverse tipologie di uno stesso vino a denominazione di origine o per due vini a denominazione di origine, dei quali uno contraddistinto con una specificazione relativa alle tipologie sopra indicate, possano essere destinate, all'atto della vendemmia, in parte alla produzione di un vino a denominazione di origine controllata o controllata e garantita passito, vin santo, spumante, recioto, amarone o altra tipologia similare contraddistinta con uno specifico nome e in parte alla produzione di un vino a denominazione di origine controllata o controllata e garantita diverso da dette tipologie.

La facoltà di cui al precedente comma è subordinata alle condizioni che:

la superficie vitata risulti iscritta all'albo o agli albi dei vigneti per entrambe le tipologie interessate;

la somma delle quantità delle uve destinate alla produzione dell'una e dell'altra tipologia non superi il più elevato limite di resa uva/ettaro fissato dal disciplinare di produzione di uno dei vini interessati;

siano rispettati nella produzione delle singole tipologie le relative rese uva/vino e i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle uve;

le uve destinate a ciascuna delle diverse tipologie da elaborare con il prodotto di una superfice separatamente iscritta all'albo dei vigneti, corrispondano oltre che ai requisiti di cui sopra, anche alla base ampelografica prescritta dai disciplinari di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 6 agosto 1997

Il dirigente: ADINOLFI

97A6827

MINISTERO DELLA SANITÀ

DECRETO 31 luglio 1997.

Attività libero professionale e incompatibilità del personale della dirigenza sanitaria del S.S.N.

IL MINISTRO DELLA SANITÀ

Vista la legge 23 dicembre 1996, n. 662, concernente misure di razionalizzazione della finanza pubblica;

Visto, in particolare, l'art. 1, comma 14, che prevede che, con decreto del Ministro della sanità da emanare entro il 28 febbraio 1997, sono stabiliti i termini per l'attuazione dei commi 8, 11 e 12 dello stesso art. 1 della legge n. 662/1996 concernenti l'attività libero-professionale del personale della dirigenza sanitaria del S.S.N. e le modalità per il controllo del rispetto delle disposizioni sulla incompatibilità nonché la disciplina dei consulti e delle consulenze;

Visto il decreto-legge 20 giugno 1997, n. 175, concernente disposizioni urgenti in materia di attività libero-professionale della dirigenza del S.S.N;

Visto in particolare l'art. 1 che definisce le competenze del Ministero della sanità;

Visto il proprio decreto 11 giugno 1997 concernente fissazione dei termini per l'attivazione dell'attività libero-professionale intramuraria, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 140 del 18 giugno 1997;

Sentite le organizzazioni sindacali del personale della dirigenza sanitaria del S.S.N.;

Decreta:

Art. 1.

Attività libero-professionale

1. Ai fini e per gli effetti del presente decreto per attività libero-professionale intramuraria del personale medico e delle altre professionalità della dirigenza del ruolo sanitario si intende l'attività che detto personale, individualmente o in équipe, esercita fuori dell'orario di lavoro, in regime ambulatoriale sia nelle strutture ospedaliere che territoriali, di day hospital o di rico-

vero, in favore e su libera scelta dell'assistito e con oneri a carico dello stesso o di assicurazioni o fondi sanitari integrativi.

2. L'attività libero-professionale intramuraria non può comportare, per ciascun dipendente, una produttività superiore a quella assicurata per i compiti istituzionali nonché un impegno superiore al 50% dell'orario di servizio effettivamente prestato.

3. Il personale medico e veterinario e delle altre professionalità della dirigenza del ruolo sanitario dei dipartimenti di prevenzione di cui all'art. 7, comma 1, del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502, e successive modificazioni ed integrazioni, che svolge attività di igiene e sanità pubblica o di vigilanza o controllo e quello che comunque assume, in relazione alle funzioni ispettive e di controllo esercitate, la qualifica di ufficiale di polizia giudiziaria, non può svolgere attività libero-professionale in favore di soggetti privati, nell'ambito del territorio che ricade sotto la competenza dell'ufficio cui è addetto. Lo stesso divieto si applica al personale degli istituti zooprofilattici sperimentali.

Art. 2.
Categorie professionali

1. Le disposizioni del presente decreto, relative all'attività libero-professionale intramuraria ed alle modalità per il controllo del rispetto delle disposizioni sulla incompatibilità, si applicano a tutto il personale medico-chirurgo, odontoiatra, veterinario e delle altre professionalità della dirigenza del ruolo sanitario (farmacisti, biologi, chimici, fisici e psicologi) nonché, ai soli fini dell'attribuzione degli istituti incentivanti, al restante personale sanitario dell'équipe ed al personale che collabora per assicurare l'esercizio dell'attività libero-professionale.

2. Le specifiche disposizioni del presente decreto, relative all'attività libero-professionale extramuraria ed all'opzione fra attività libero-professionale intramuraria e quella extramuraria, si applicano al personale appartenente ai profili di medico, odontoiatra e veterinario nonché agli psicologi equiparati ai medici psichiatri a norma delle leggi 18 marzo 1968, n. 431, e 21 giugno 1971, n. 515, in quanto svolgenti funzioni psicoterapeutiche.

Art. 3.
Soggetti ed enti destinatari

1. Le disposizioni del presente decreto si applicano al personale del S.S.N., dipendente dalle U.S.L. e dalle aziende ospedaliere, ed al personale degli istituti di ricovero e cura a carattere scientifico con personalità giuridica di diritto pubblico e degli istituti zooprofilattici sperimentali.

2. Le disposizioni del presente decreto, relative all'attività libero-professionale intramuraria ed extramuraria ed all'opzione fra attività libero-professionale intramuraria e quella extramuraria, si applicano anche al personale universitario appartenente alle categorie professionali indicate ai commi 1 e 2 dell'art. 2, che presta servizio presso i policlinici, le aziende ospedaliere e le altre strutture universitarie di ricovero e cura, ivi compreso il personale laureato medico ed odontoiatra dell'area tecnico-scientifica e socio-sanitaria di cui all'art. 6, comma 5, del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502, e successive modificazioni.

3. Gli istituti di ricovero e cura a carattere scientifico con personalità giuridica di diritto privato, gli enti ed istituti di cui all'art. 4, comma 12, del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502, e successive modificazioni nonché le istituzioni pubbliche di assistenza e beneficenza, che svolgono attività sanitaria, e gli enti pubblici, che già applicano al proprio personale l'istituto dell'attività libero-professionale intramuraria ed extramuraria della dirigenza del S.S.N., devono adeguare i propri ordinamenti ai principi di cui all'art. 1, commi da 5 a 19, della legge 23 dicembre 1996, n. 662, ed a quelli contenuti nel presente decreto.

Art. 4.
Opzione

1. L'opzione per l'attività libero-professionale intramuraria o extramuraria ha valore per un periodo di tre anni. Essa deve essere rinnovata nel caso in cui il dipendente assuma servizio a seguito di pubblico concorso o di mobilità in altra azienda o a seguito di incarico quinquennale nella stessa o in altra azienda.

2. Al termine del periodo di tre anni l'opzione per l'attività libero-professionale extramuraria deve essere rinnovata. In assenza di conferma dell'opzione si intende che il dipendente abbia optato per l'esercizio dell'attività libero-professione intramuraria.

3. Limitatamente al primo triennio di attuazione del presente decreto, il direttore generale, in relazione a motivate esigenze assistenziali, può accogliere l'eventuale domanda di revoca dell'opzione per l'attività libero-professionale extramuraria. La revoca ha decorrenza dal primo giorno del mese successivo a quello della domanda.

4. L'opzione per l'attività libero-professionale intramuraria può essere revocata, entro un anno dall'opzione stessa, in caso di sopravvenuta impossibilità da parte della U.S.L. o dell'azienda ospedaliera di continuare ad assicurare gli spazi ed i letti per l'attività libero-professionale intramuraria per come organizzata e attivata al momento dell'opzione. La revoca ha decorrenza dal primo giorno del mese successivo a quello della notifica all'amministrazione.

5. Nell'avviso per l'attribuzione dell'incarico di dirigente di secondo livello può essere previsto che il candidato, nella domanda di partecipazione all'avviso, dichiari preventivamente la opzione che effettuerà in caso di incarico. La dichiarazione preventiva di opzione per l'attività libero-professionale, che costituisce titolo di preferenza per il conferimento dell'incarico ai sensi dell'art. 1, comma 12, della legge n. 662 del 1996, vincola il candidato in caso di conferimento dell'incarico stesso.

Art. 5.
Attività di consulenza e consulti

1. L'attività di consulenza nei servizi sanitari di altra azienda, istituzione o ente di cui all'art. 3 o presso istituzioni pubbliche non sanitarie o istituzioni socio-sanitarie senza scopo di lucro, con i quali l'azienda ha stipulato a tal fine appositi accordi, è riservata ai dirigenti che hanno optato per l'attività libero-professionale intramuraria.

2. Le attività di cui al comma 1 rientrano nei compiti istituzionali. Ove l'attività abbia luogo fuori dell'orario di lavoro è considerata attività libero-professionale intramuraria sottoposta alla disciplina ed ai limiti previsti dal presente decreto per tale attività; i relativi compensi sono assimilati, ai soli fini fiscali, a quelli del rapporto di lavoro dipendente.

3. L'attività resa per conto dell'azienda all'esterno della struttura è regolata da appositi accordi fra l'azienda ed l'istituzione interessata, previo assenso delle organizzazioni sindacali della dirigenza sanitaria, nel rispetto dei principi della fungibilità e della rotazione di tutto il personale che è tenuto ad erogare le prestazioni e della compatibilità della consulenza stessa con i fini istituzionali.

4. L'accordo fra l'azienda e l'istituzione deve prevedere la quantità presunta e la tipologia delle prestazioni; le tariffe delle prestazioni e le modalità di versamento all'azienda; il numero degli operatori distinti per profilo e posizione funzionale.

5. Il direttore generale, con apposito atto di natura regolamentare, d'intesa con le organizzazioni sindacali della dirigenza sanitaria ed in conformità a quanto previsto dai contratti collettivi, stabilisce per l'attività di consulenza:

a) i limiti minimi e massimi di ciascun dirigente, comprensivi anche dei tempi di raggiungimento delle sedi di servizio, compatibili con l'articolazione dell'orario di lavoro;

b) l'entità del compenso dovuto al dirigente che ha effettuato la prestazione, ove l'attività abbia luogo fuori dell'orario di lavoro e l'eventuale rimborso spese dallo stesso sostenute, ove l'attività abbia luogo nell'orario di lavoro fuori della struttura di appartenenza;

c) le modalità di attribuzione degli eventuali compensi e rimborsi spese;

d) durata delle convenzioni.

6. Rientra nell'attività di consulenza disciplinata dal presente articolo l'attività di certificazione medico-legale resa per conto dell'Istituto Nazionale degli infortuni sul lavoro (I.N.A.I.L.) a favore degli infortunati sul lavoro e tecnopatici.

7. I consulti per i singoli utenti sono resi dal dirigente con le modalità stabilite dal direttore generale, con apposito atto regolamentare previo assenso delle organizzazioni sindacali della dirigenza sanitaria.

8. Il consulto è reso esclusivamente nella disciplina di appartenenza e, in ogni caso, fuori dell'orario di lavoro. L'onorario del consulto, fissato dall'azienda d'intesa con il dirigente interessato, deve essere riscosso dal dirigente che ha reso il consulto e versato dallo stesso all'azienda che provvede successivamente ad atribuire una quota al dirigente medesimo. Il dirigente che effettua il consulto è tenuto a rilasciare ricevuta della prestazione su apposito bollettino messo a disposizione dall'azienda.

9. La percentuale del compenso della consulenza e del consulto dovuta al dipendente è determinata dal contratto collettivo nazionale di lavoro. Fino alla sottoscrizione del nuovo contratto collettivo si applica la percentuale stabilita per la consulenza dal vigente contratto collettivo.

10. Sono escluse dall'ambito della disciplina del presente decreto le consulenze, previste da specifiche disposizioni di legge, richieste da enti pubblici.

Art. 6.
Controllo

1. Ai sensi del comma 62 dell'art. 1 della legge 23 dicembre 1996, n. 662, la U.S.L. provvede all'accertamento dell'osservanza delle disposizioni sull'incompatibilità attraverso periodiche verifiche a campione nonché specifici accertamenti nelle istituzioni sanitarie private, accreditate o non accreditate.

2. La U.S.L. svolge, altresì, attività di accertamento nei confronti del personale delle aziende ospedaliere e degli altri enti di cui all'art. 3, su richiesta dei rispettivi organi di gestione.

3. Le istituzioni sanitarie private sono tenute a fornire, su richiesta della U.S.L., tutte le informazioni utili all'accertamento di eventuali situazioni di incompatibilità.

4. Il personale è tenuto a comunicare all'azienda di appartenenza le attività di lavoro, anche se rese a titolo gratuito, svolte al di fuori del rapporto di impiego.

5. Per agevolare il controllo del rispetto delle disposizioni sulla incompatibilità, il Ministero della sanità pubblica annualmente l'elenco delle case di cura accreditate, anche parzialmente, e di quelle non accreditate.

6. Al personale degli enti pubblici si applicano le disposizioni di cui all'art. 1, commi 60 e 61, della legge 23 dicembre 1996, n. 662.

Art. 7.

Resta fermo quanto disposto dal decreto del Ministro della sanità 11 giugno 1997, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 140 del 18 giugno 1997.

Il presente decreto sarà trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 31 luglio 1997

Il Ministro: BINDI

Registrato alla Corte dei conti il 29 agosto 1997
Registro n. 1 Sanità, foglio n. 298

97A6890

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

AUTORITÀ PER L'ENERGIA ELETTRICA E IL GAS

DELIBERAZIONE 28 agosto 1997.

Aggiornamento della tariffa elettrica ai sensi della deliberazione dell'Autorità per l'energia elettrica e il gas 26 giugno 1997. (Deliberazione n. 92/97).

L'AUTORITÀ PER L'ENERGIA ELETTRICA E IL GAS

Nella riunione del 28 agosto 1997;

Premesso che, rispetto al valore preso a riferimento nella deliberazione dell'Autorità per l'energia elettrica e il gas (di seguito l'Autorità) recante disposizioni in materia di razionalizzazione e inglobamento nella tariffa elettrica di sovrapprezzi non destinati alle entrate dello Stato, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* del 30 giugno 1997, serie generale n. 150 (di seguito deliberazione n. 70/1997), il costo unitario riconosciuto dei combustibili (Vt) ha registrato una variazione maggiore del 2%;

Visto l'art. 7, comma 7.1, della deliberazione n. 70/1997 nel quale si stabilisce che «La parte B della tariffa verrà aggiornata dall'Autorità per l'energia elettrica e il gas all'inizio di ciascun bimestre, qualora si registrino variazioni, in aumento ed in diminuzione, - maggiori del 2% nel costo unitario riconosciuto dei combustibili (Vt), rispetto al valore preso precedentemente come riferimento;

Visto altresì l'art. 8, comma 8.3, della deliberazione n. 70/1997 nel quale si dispone, tra l'altro, che «Fino a quando non verrà completato il reintegro del conto per l'onere termico, relativamente ai disavanzi registratisi negli anni 1994, 1995, 1996 e nel primo semestre dell'anno 1997, ogni aggiornamento in diminuzione della parte B della tariffa, determinato ai sensi del comma 7.1, comporta un automatico e contestuale aumento della parte Al della tariffa di pari ammontare.....».

Delibera:

A decorrere dal 1° settembre 1997:

a) il costo unitario riconosciuto dei combustibili (Vt) di cui all'art. 6, comma 6.8, della deliberazione n. 70/1997, determinato sulla base del prezzo medio del paniere di combustibili sui mercati internazionali, di cui all'allegato 1 alla stessa deliberazione, riferito al periodo aprile-luglio 1997, è fissato pari a 22,440 L/Mcal;

b) la parte B della tariffa viene ridotta del 2,93%; le aliquote relative alla parte B della tariffa, di cui alla tabella 1 allegata alla deliberazione n. 70/1997, sono proporzionalmente diminuite con arrotondamento al primo decimale con il criterio commerciale;

c) la componente Al, di cui alla tabella 3 della deliberazione n. 70/1997, viene aumentata, per ogni classe di utenza, di un ammontare corrispondente alla diminuzione della parte B della tariffa; le tabelle 1 e 3 della deliberazione n. 70/1997 sono sostituite dalle seguenti:

Tabella 1 — Sovrapprezzi inglobati in tariffa per tutte le utenze con esclusione di quelle di cui al comma 2.4 della deliberarazione n. 70/1997

Classi di utenza	Componenti inglobate della parte A	Parte B	Importo totale inglobato in tariffa	Sovrapprezzi non inglobati (magg. straord. art. 33, comma 1, legge n. 9/91 per la parte necessaria alla copertura delle minori entrate per lo Stato)
BASSA TENSIONE				
1) Fornitura per usi domestici				
a) fino a 3kW con tariffa per utenti residenti e fino a 150 kWh di consumo mensile	19,7	17,7	37,4	1,9
b) altre forniture per usi domestici e consumi in eccesso il punto *a)*	29,4	75,6	105,0	2,1
2) Forniture per usi agricoli	25,5	51,4	76,9	2,0
3) Altri usi	27,3	55,1	82,4	2,2

Classi di utenza	Componenti inglobate della parte A	Parte B	Importo totale inglobato in tariffa	Sovrapprezzi non inglobati (magg. straord. art. 33, comma 1, legge n. 9/91 per la parte necessaria alla copertura delle minori entrate per lo Stato)
MEDIA TENSIONE				
4) Tutti gli usi	21,1	37,5	58,6	1,8
ALTA TENSIONE				
5) Tutti gli usi, escluso quanto previsto per le classi di utenza 6) e 7)	18,6	35,7	54,3	1,4
6) Alluminio primario	6,5	5,8	12,3	0,4
7) Ferrovie dello Stato (quantitativi di energia elettrica per trazione in eccesso dei limiti previsti dall'art. 4, comma 2, del D.P.R. 22 maggio 1963, n. 730)	4,8	3,4	8,2	0,2

Valori in L/kWh

Tabella 3 — Componenti tariffarie della parte A

Classi di utenza	A1	A2	A3	A3-*bis*
BASSA TENSIONE				
1) Fornitura per usi domestici				
a) fino a 3kW a tariffa per utenti residenti e fino a 150 kWh di consumo mensile	5,2	1,5	13,0	7,0
b) altre forniture per usi domestici e consumi in eccesso il punto *a)*	7,5	1,6	20,3	7,0
2) Forniture per usi agricoli	6,6	1,6	17,3	7,0
3) Altri usi	7,3	1,7	18,3	7,0
MEDIA TENSIONE				
4) Tutti gli usi	5,6	1,4	14,1	6,5
ALTA TENSIONE				
5) Tutti gli usi, escluso quanto previsto per le classi di utenza 6) e 7)	5,4	1,1	12,1	4,8
6) Alluminio primario	0,7	2,2	3,6	—
7) Ferrovie dello Stato (quantitativi di energia elettrica per trazione in eccesso di quelli previsti dall'art. 4, comma 2, del D.P.R. 22 maggio 1963, n. 730)	0,7	1,1	3,0	—
8) Ferrovie dello Stato, Società Terni e suoi aventi causa (nei limiti dei quantitativi previsti rispettivamente dall'art. 4, comma 2, del D.P.R. 22 maggio 1963, n. 730, e all'art. 6 del D.P.R. 21 agosto 1963, n. 1165)	0,0	0,0	—	2,3

Valori in L/kWh

Milano, 28 agosto 1997

Il presidente: RANCI

97A6875

DELIBERAZIONE 28 agosto 1997.

Rettifica di errori materiali nella deliberazione dell'Autorità per l'energia elettrica e il gas 26 giugno 1997. (Deliberazione n. 93/97).

L'AUTORITÀ
PER L'ENERGIA ELETTRICA E IL GAS

Nella riunione del 28 agosto 1997;

Vista la deliberazione dell'Autorità per l'energia elettrica e il gas 26 giugno 1997, n. 70/97 (di seguito deliberazione n. 70/97), recante disposizioni in materia di razionalizzazione e inglobamento nella tariffa elettrica dei sovrapprezzi non destinati alle entrate dello Stato;

Ritenuta l'opportunità di provvedere alla rettifica di errori materiali riscontrati nel testo della sopra richiamata deliberazione pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 150 del 30 giugno 1997;

Delibera:

Le seguenti rettifiche:

Nell'art. 6, comma 6.12, della deliberazione 70/97, la parola «comma» deve essere sostituita con la parola «articolo».

Nell'allegato 1 alla deliberazione n. 70/97:

Indice carbone: il valore di $T_{carbone}$, costo di posizionamento franco centrale per il carbone, utilizzato nel calcolo di $P_{carbone}$, deve leggersi pari a 14,1 L/kg in luogo di 14,3 L/kg.

Indice olio combustibile: il valore corrente dell'accisa sugli oli combustibili, denotata nella formula dell'indice olio combustibile con A, deve leggersi pari a 28,4 L/kg in luogo di 28,2 L/kg.

Milano, 28 agosto 1997

Il presidente: RANCI

97A6876

UNIVERSITÀ DI MODENA

DECRETO RETTORALE 11 agosto 1997.

Modificazioni allo statuto dell'Università.

IL RETTORE

Visto lo statuto dell'Università degli studi di Modena, approvato con regio decreto 14 ottobre 1926, n. 2035 e successive modificazioni;

Visto il testo unico delle leggi sull'istruzione superiore approvato con regio decreto 31 agosto 1933, n. 1592 e successive modificazioni;

Visto il regio decreto 20 giugno 1935, n. 1071, convertito nella legge 2 gennaio 1936, n. 73;

Vista la legge 11 aprile 1953, n. 312;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 10 luglio 1980, n. 382;

Vista la legge 14 agosto 1982, n. 590;

Vista la legge 9 maggio 1989, n 168, con la quale è stato istituito il Ministero dell'università e della ricerca scientifica e tecnologica, ed in particolare l'art. 16, comma I, relativo alle modifiche di statuto delle Università;

Vista la legge 19 novembre 1990, n. 341;

Visto il regio decreto 30 settembre 1938, n 1652, e successive modificazioni, recante disposizioni sull'ordinamento didattico universitario;

Visto il decreto del Ministero dell'università e della ricerca scientifica e tecnologica del 15 dicembre 1992 (pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 35 del 12 febbraio 1994), recante modificazioni all'ordinamento didattico universitario relativamente al corso di diploma universitario in riabilitazione psichiatrica e psicosociale;

Vista la proposta di modifica statutaria approvata dal senato accademico nella seduta del 3 giugno 1996 ai fini della istituzione e della contestuale attivazione, a decorrere dall'anno accademico 1996/1997, del corso di diploma universitario in «Riabilitazione psichiatrica e psicosociale»;

Visto l'art. 17, comma 95, della legge n. 127/1997, ove è stabilito che gli ordinamenti didattici dei corsi di laurea siano disciplinati dagli atenei in conformità a criteri generali determinati dal Ministero dell'università e della ricerca scientifica e tecnologica con uno o più decreti;

Visto l'atto di indirizzo del Ministero dell'università e della ricerca scientifica e tecnologica, datato 5 agosto 1997, con il quale, nelle more della emanazione dei decreti ministeriali di cui all'art. 17, comma 95, legge n. 127/1997, si è eccezionalmente autorizzata la attivazione, con riserva di successiva verifica in base alla disciplina transitoria in via di emanazione, di corsi di diploma universitario dell'area sanitaria, non corrispondenti ai profili regolamentati dal Ministero della sanità, per i quali risulti acquisito il parere favorevole del Comitato universitario regionale di coordinamento alla data di entrata in vigore della legge n. 127/1997;

Visto il parere favorevole espresso dal Comitato universitario di coordinamento della regione Emilia-Romagna, in data 6 marzo 1994, in merito alla attivazione presso l'Università di Modena del Corso di diploma universitario in riabilitazione psichiatrica e psicosociale;

Vista la deliberazione del senato accademico in data 6 agosto 1997, con la quale si è confermato l'inserimento nello statuto e l'attivazione a decorrere dall'anno accademico 1996/1997 del Corso di diploma universitario in riabilitazione psichiatrica e psicosociale;

Rilevata la necessità di apportare la modifica di statuto in deroga al termine di cui all'art. 17 del testo unico 31 agosto 1933, n. 1592;

Decreta:

Art. 1.

Lo statuto dell'università degli studi di Modena, approvato e modificato con i decreti indicati nelle premesse, è ulteriormente modificato come indicato negli articoli seguenti.

Art. 2.

Nel Titolo II (Ordinamento delle facoltà), al Capo II (facoltà di medicina e chirurgia), prima dell'art. 53 sono inserite le parole «Sezione III - Corsi di diploma universitario dell'area sanitaria, disciplinati dal decreto ministeriale 24 luglio 1996 (Tab. XVIII-*ter*, annessa al regio decreto 1652/1938)»; prima dell'art. 75 sono inserite le parole «Sezione IV - Corsi di diploma universitario dell'area sanitaria».

Art. 3.

Nel Titolo II (Ordinamento delle facoltà), al Capo II (facoltà di medicina e chirurgia), gli articoli da 75 a 77, abrogati con precedente decreto rettorale n. 454 del 4 novembre 1996, assumono il seguente testo:

«Titolo II

ORDINAMENTO DELLE FACOLTÀ

Omissis

Capo II

FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA

Sezione I

Corso di laurea in medicina e chirurgia

Omissis

Sezione II

Corso di laurea in odontoiatria e protesi dentaria

Omissis

Sezione III

Corsi di diploma universitario dell'area sanitaria
disciplinati dal decreto ministeriale 24 luglio 1996
(Tab. XVIII-*ter*, annessa al regio decreto 1652/1938)

Sezione IV

Corsi di diploma universitario dell'area sanitaria

Corso di diploma universitario in riabilitazione psichiatrica e psico-sociale

Art. 75. — Finalità, organizzazione generale, norme di accesso.

75.1. Presso la facoltà di medicina e chirurgia dell'Università di Modena è istituito il corso di diploma universitario in Tecnico della riabilitazione psichiatrica e psicosociale, articolato nei seguenti indirizzi:

a) riabilitativo

b) socio-psicoterapico

c) sociale

75.2. Il corso di diploma, di durata triennale, ha lo scopo di formare operatori con conoscenze scientifiche e tecniche necessarie a svolgere le funzioni di tecnico della riabilitazione psichiatrica e psicosociale. Il corso si conclude con il rilascio del diploma universitario di «Tecnico della riabilitazione psichiatrica e psicosociale» con menzione dell'indirizzo seguito.

75.3. In relazione alla normativa comunitaria e con l'osservanza delle relative specifiche norme, l'Università può istituire corsi di perfezionamento, ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica n. 162/1982, riservati ai possessori del diploma universitario di Tecnico della riabilitazione psichiatrica e psicosociale finalizzati alla ulteriore qualificazione degli stessi per quanto riguarda le funzioni specialistiche di coordinamento delle funzioni.

75.4. Il corso di diploma non è suscettibile di abbreviazioni, eccetto il caso di precedente frequenza di studi di livello universitario, sostenuti in Italia o all'estero, per corsi di laurea o di diploma con contenuti teorici e pratici ritenuti equivalenti ed utilizzabili come crediti, ai sensi dell'art. 11 della legge 19 novembre 1990, n. 341. La delibera di riconoscimento dei crediti è adottata dal Consiglio della struttura didattica.

75.5. In base alle strutture ed attrezzature disponibili, il numero degli iscrivibili al corso di diploma è stabilito dal senato accademico, sentito il consiglio di facoltà, in base ai criteri generali fissati dal Ministro dell'università e della ricerca scientifica e tecnológica, ai sensi dell'art. 9, IV comma, della legge n. 341/1990.

Sono ammessi alle prove per ottenere l'iscrizione al primo anno i diplomati degli Istituti di istruzione secondaria di secondo grado di durata quinquennale.

Qualora il numero degli aspiranti sia superiore a quello dei posti disponibili, l'accesso al primo anno del corso di diploma, nei limiti dei posti determinati, è subordinato al superamento di un esame mediante prova scritta con domande a risposta multipla per il 70% dei punti disponibili ed alla valutazione del voto del diploma di Scuola secondaria superiore in misura pari al 30% del punteggio complessivo.

Il consiglio di facoltà approva con almeno sei mesi di anticipo rispetto alla data della prova gli argomenti sui quali verrà effettuata la prova scritta.

Sono esentati dal sostenere l'esame e sono collocati prioritariamente in graduatoria coloro che siano stati immatricolati, successivamente al 1° novembre 1988, al corso di laurea in medicina e chirurgia e che abbiano sostenuto positivamente almeno 3 esami del primo anno di corso.

75.6. L'indirizzo è scelto dallo studente entro il 15 aprile del secondo anno di corso.

Coloro che siano in possesso del titolo di un indirizzo di diploma universitario possono iscriversi al terzo anno di corso in soprannumero per non oltre il 15% dei posti disponibili ai fini del conseguimento del titolo relativo ad altro indirizzo.

Art. 76. — Ordinamento didattico.

76.1. Il corso di diploma prevede 4.000 ore di insegnamento e di attività pratiche e di studio guidate, nonché di tirocinio. Esso comprende aree, corsi integrati e discipline ed è organizzato in cicli convenzionali (semestri); ogni semestre comprende ore di insegnamento e di attività pratiche e di studio guidate (primo anno 650 ore, secondo anno 620 ore, terzo anno 460 ore), il cui peso relativo è definito in modo convenzionale (credito, corrispondente mediamente a 50 ore). Le attività pratiche e di studio guidate comprendono almeno il 50% delle ore previste per ciascun anno.

Il tirocinio professionale è svolto per 720 ore nel primo anno (360 per semestre), 900 ore nel secondo anno (450 per semestre) 1250 ore nel terzo anno (625 per semestre). Lo studente deve seguire altresì attività complementari che assicurino sotto l'aspetto professionale, compreso l'orario complessivo, il rispetto della normativa comunitaria.

76.2. Le attività didattiche sono ordinate in aree formative, che definiscono gli obiettivi didattici intermedi, in corsi integrati, che definiscono l'articolazione dell'insegnamento nei diversi semestri e corrispondono agli esami che debbono essere sostenuti, in discipline che indicano le competenze scientifico-professionali dei docenti nei singoli corsi integrati.

Sono attivati, come discipline integrate nei corsi previsti dall'ordinamento, ulteriori discipline comprese nei raggruppamenti concorsuali per posti di professore di prima o di seconda fascia. Si fa riferimento, al riguardo, ai raggruppamenti indicati nell'ultimo bando concorsuale, relativo all'una e all'altra fascia. Le discipline non danno luogo a verifiche di profitto autonome.

76.3. Il Consiglio della struttura didattica può predisporre piani di studio alternativi, nonché approvare piani individuali proposti dallo studente, a condizione che il peso relativo dell'area e del singolo corso integrato non si discosti in aumento o diminuzione per oltre il 15% da quello tabellare. L'impegno orario che deriva dalla sottrazione eventuale di impegno orario dal singoli corsi integrati può essere utilizzato anche per approfondimenti nell'area ove viene preparata la tesi di diploma.

Lo studente è tenuto altresì a frequentare un corso di inglese scientifico, con lo scopo di acquisire la capacità di aggiornarsi nella letteratura scientifica.

L'esame relativo, da svolgersi mediante colloquio e traduzione di testi scientifici, sarà effettuato al primo anno.

76.4. Lo studente deve sostenere in ciascun semestre gli esami per i corsi integrati compresi nell'ordinamento. Non si possono sostenere gli esami di un anno se non sono stati sostenuti tutti gli esami dell'anno precedente, né ci si può iscrivere all'anno successivo se non sono stati sostenuti entro la sessione autunnale tutti gli esami dell'anno precedente, tranne due, e superati i tirocini. Gli esami sono sostenuti di norma al termine di ciascun semestre, rispettivamente nel mese di febbraio e nei mesi di giugno e luglio. Sessioni di recupero sono previste, una nel mese di settembre (appello autunnale) ed una straordinaria (appello invernale) da prevedere in periodi di interruzione delle lezioni, a gennaio-febbraio. Nella sessione straordinaria non possono essere sostenuti più di due esami.

76.5. Per le attività didattiche a prevalente carattere tecnico-pratico connesse a specifici insegnamenti professionali possono essere chiamati docenti a contratto, scelti fra coloro che, per uffici ricoperti o attività professionale svolta, siano di riconosciuta esperienza e competenza nelle materie che formano oggetto dell'insegnamento. In tal caso si applica la normativa prevista dall'art. 25 del decreto del Presidente della Repubblica n. 382/1980. I professori a contratto possono far parte delle commissioni d'esame.

76.6. Le aree, con indicati i crediti tra parentesi, gli obiettivi didattici, i corsi integrati e le relative discipline, sono le seguenti:

I Anno - I Semestre

Area A.: Propedeutica (crediti: 6)

Obiettivo: apprendere le basi per la comprensione qualitativa e quantitativa dei fenomeni biologici.

A.1 Corso integrato di fisica, statistica ed informatica:

Fisica medica

Biofisica

Statistica medica

Informatica generale.

A.2 Corso integrato di chimica e propedeutica biochimica, chimica e propedeutica biochimica.

A.3 Corso integrato di istologia ed anatomia istologia

Anatomia umana

Neuroanatomia

A.4 Corso integrato di biologia e genetica

Biologia generale

Biologia cellulare

Genetica generale

A.5 Inglese scientifico

A.6 Attività tutoriale e di tirocinio guidato: da svolgersi in strutture ospedalieri relativamente ai corsi integrati del semestre (360 ore).

I Anno - II Semestre

Area B: Funzioni del corpo umano e riabilitazione generale (crediti: 6)

Obiettivo: lo studente deve apprendere i principi di funzionamento dell'organismo umano e delle basi scientifiche dell'attività motorie e del comportamento, nonché le basi per la comprensione qualitativa e quantitativa della dimensione psicologica umana e del linguaggio.

B.1 Corso integrato di biochimica e fisiologia umana:

Chimica biologica

Fisiologia umana

Neurofisiologia

B.2 Corso integrato di psicologia:

Psicologia

Psicometria

B.3 Corso integrato di fonetica e linguistica.

Fonetica

Linguistica

B.4 Attività tutoriale e di tirocinio guidato da svolgersi in strutture ospedaliere relativamente ai corsi integrati del semestre (360 ore).

II Anno - I Semestre

Area C: Patologia generale, farmacologia, igiene e psicopatologia (crediti 6).

Obiettivo lo studente deve entrare nella dimensione patologica e terapeutica fisica e psicopatologica, apprendendo fondamenti della patologia generale, della fisiopatologia, della farmacologia, dell'igiene e della patologia psichica.

C.1 Corso integrato di patologia generale, fisiopatologia generale e neuropatologia:

Patologia generale

Fisiopatologia generale

Neuropatologia

C.2 Corso integrato di farmacologia e psicofarmacologia:

Farmacologia

Psicofarmacologia

C.3 Corso integrato di igiene e medicina sociale:

Igiene

Medicina sociale

C.4 Corso integrato di psicopatologia generale e dell'età evolutiva ed involutiva:

Psicopatologia generale

Psicopatologia e psicopatologia dell'età evolutiva

Geriatria

C.5 Attività tutoriale e di tirocinio pratico guidato da svolgersi in strutture ospedaliere relativamente ai corsi integrati del semestre (450 ore).

INDIRIZZO RIABILITATIVO

II Anno - II Semestre

Area D: Psichiatria, psicoterapia, neuropsicologia, riabilitazione psicomotoria dello linguaggio e della visione (crediti 6).

Obiettivo: Lo studente deve apprendere il campo specifico della psichiatria, gli elementi base della psicoterapia per acquisire tecniche specifiche riabilitative psicomotorie del linguaggio e della visione.

D.1 Corso integrato di psichiatria:

Psichiatria

D.2 Corso integrato di psicoterapia, psicologia cognitivistica e neuropsicologia:

Psicoterapia

Psicologia cognitiva

Neuropsicologia

D.3 Corso integrato di tecniche riabilitative psicomotorie del linguaggio e della visione:

Tecniche della riabilitazione psicomotoria e dell'apprendimento

Tecniche riabilitative del linguaggio

Ottica fisica, fisiopatologia e tecniche riabilitative specifiche

D.4 Attività tutoriale e di tirocinio guidato da svolgersi presso strutture ospedaliere relativamente ai corsi integrati del semestre (450 ore).

III Anno - I Semestre

Area E: Riabilitazione psichiatrica generale e tecniche riabilitative specifiche (crediti 6).

Obiettivi: lo studente entra direttamente in contatto con la riabilitazione psichiatrica e con le tecniche riabilitative specifiche e cognitive di terapia occupazionale di espressività grafica e figurativa, di animazione teatrale e musicoterapia.

E.1 Corso integrato di riabilitazione psichiatrica generale:

Riabilitazione psichiatrica generale

E.2 Corso integrato di terapia comportamentale cognitiva e di terapia occupazionale:

Terapia comportamentale cognitiva

Terapia occupazionale

E.3 Corso integrato di tecniche riabilitative grafiche, di animazione teatrale e musicoterapiche:

Tecniche di animazione teatrale

Musicoterapia

E.4 Attività di tirocinio guidato da svolgersi in strutture ospedaliere relativamente ai corsi integrati del semestre (625 ore).

III Anno - II Semestre

Area F: Riabilitazione psichiatrica infantile e geriatrica (crediti 6).

Obiettivi: lo studente apprende tecniche riabilitative specifiche legate all'infanzia e all'età involutiva.

F.1 Corso integrato di riabilitazione speciale psicogeriatrica:

Riabilitazione speciale psicogeriatrica

F.2 Corso integrato di riabilitazione speciale psichiatrica infantile:

Riabilitazione psichiatrica infantile

F.3 Attività tutoriale e di tirocinio guidato da svolgersi in strutture ospedaliere relativamente ai corsi integrati del semestre (626 ore).

INDIRIZZO SOCIOPSICOTERAPICO

II Anno - II Semestre

Area G Psichiatria, psicoterapia e psicopedagogia (crediti 6).

Obiettivo: lo studente studia il campo specifico della pediatria, gli elementi generali della psicoterapia e i fondamenti della psicopedagogia.

G.1 Corso integrato di psichiatria:

Psichiatria

G.2 Corso integrato di psicoterapia e relazione psicoterapica:

Elementi di psicoterapia

Relazione psicoterapeutica

G.3 Corso integrato di psicopedagogia:

Psicopedagogia

G.4 Attività tutoriali e di tirocinio pratico guidato da svolgersi presso la struttura di ospedalizzazione parziale psichiatrica (450 ore).

III Anno - I Semestre

Area H: Dinamiche istituzionali, gruppo di discussione, psicoterapia di gruppo, psicoterapia familiare (crediti 6).

Obiettivo: lo studente acquisisce conoscenza e pratica delle complesse dinamiche interrelazionali istituzionali dei gruppi-discussione microsociologici, della psicoterapia di gruppo e dell'approccio valutativo e psicoterapeutico familiare.

H.1 Corso integrato di dinamiche istituzionali e dei gruppi di discussione microsociologici:

Dinamiche interrelazionali istituzionali

Gruppi di discussione microsociologici

H.2 Corso integrato di psicoterapia di gruppo e familiare:

Psicoterapia di gruppo

Dinamiche e psicoterapia familiare

H.3 Corso integrato di sociologia:

Sociologia familiare

Sociologia dei piccoli gruppi

H.4 Attività tutoriali e di tirocinio pratico guidato da svolgersi presso le strutture ospedaliere e di ospedalizzazione parziale psichiatrica, nonché riguardo alla socioterapia (625 ore).

III Anno - II Semestre

Area I: Psicoterapia di gruppo, comunità terapeutico (crediti 5).

Obiettivo: lo studente approfondisce la conoscenza della psicoterapia di gruppo e studia l'organizzazione e la cognizione e le dinamiche della comunità terapeutica psichiatrica.

I.1 Corso integrato di psicoterapia di gruppo:

Psicoterapia di gruppo

I.2 Corso integrato di comunità terapeutica:

Comunità terapeutica psichiatrica

I.3 Attività tutoriali e di tirocinio guidato da svolgersi presso le strutture di ospedalizzazione parziale psichiatrica (625 ore).

INDIRIZZO SOCIALE

II Anno - II Semestre

Area L: Psichiatria, psicoterapia, sociologia ed economia.

Obiettivo: lo studente apprende la patologia psichiatrica e gli elementi generali di psicoterapia, contemporaneamente alla dimensione sociologica ed economica della società umana.

L.1 Corso integrato di psichiatria:

Psichiatria

L.2 Corso integrato di psicoterapia:

Elementi base della psicoterapia

L.3 Corso integrato di sociologia e di economia:

Sociologia

Economia

L.4 Attività tutoriali e di tirocinio pratico guidato da svolgersi presso le strutture di ospedalizzazione parziale psichiatrica (450 ore).

III Anno - I Semestre

Area M: Diritto pubblico, lavorativo, della famiglia, della tutela del minore, psichiatria sociale e transculturale (crediti 6).

Obiettivo: lo studente apprende i fondamenti giuridici di base riguardanti il diritto pubblico, lavorativo, della famiglia e della tutela del minore contemporaneamente allo studio delle basi sociali e transculturali della psichiatria.

M.1 Corso integrato di diritto pubblico, lavorativo, della famiglia e della tutela del minore:

Elementi di diritto pubblico

Diritto di famiglia e della tutela del minore

Legislazione lavorativa

M.2 Corso integrato di psichiatria sociale e transculturale:

Psichiatria sociale

Psichiatria transculturale

M.3 Corso integrato di sociologia:

Sociologia sanitaria

Sociologia della comunicazione

Sociologia della devianza

M.4 Attività tutoriali e di tirocinio pratico guidato da svolgersi presso le strutture ospedaliere e di ospedalizzazione parziale psichiatrica, nonché riguardo alla socioterapia (625 ore).

III Anno - II Semestre

Area N: Psichiatria forense e legislazione psichiatrica, servizi sociali, teoria del nursing (crediti 6).

Obiettivo: lo studente apprende i fondamenti degli aspetti forensi della psichiatria e l'evoluzione psichiatrica contemporaneamente alla organizzazione dei servizi sociali psichiatrici e alla teoria pratica del nursing.

N.1 Corso integrato di psichiatria forense e legislazione psichiatrica:

Psichiatria forense

Legislazione psichiatrica

N.2 Corso integrato dell'organizzazione dei servizi sociali e della teoria del nursing:

Servizi sociali psichiatrici

Teoria del nursing (sussidi, organizzazione dell'assistenza familiare)

N.3 Attività tutoriali e di tirocinio pratico guidato da svolgersi presso le strutture ospedaliere, di ospedalizzazione parziale psichiatrica ed i servizi di assistenza domiciliare psichiatrici (625 ore).

Art. 77 — Organizzazione didattica - Verifiche di profitto - Esame finale.

77.1 La frequenza alle lezioni, ai tirocini ed alle attività pratiche è obbligatoria e deve essere documentata sul libretto personale dello studente. Per essere ammessi all'esame finale di diploma, gli studenti debbono avere regolarmente frequentato i corsi, superato gli esami in tutti gli insegnamenti previsti ed effettuato, con positiva valutazione, i tirocini prescritti.

Gli studenti che non superano tutti gli esami e non ottengono positiva valutazione nei tirocini possono ripetere l'anno per non più di una volta come fuori corso, venendo collocati in soprannumero.

77.2 La frequenza alle lezioni e la partecipazione al tirocinio sono obbligatorie per almeno il 70% dell'orario previsto; esse avvengono secondo delibera del Consiglio della struttura didattica, tale da assicurare ad ogni studente un adeguato periodo di esperienza e di formazione professionale, nelle strutture proprie della facoltà o in strutture idonee convenzionate.

Lo studente ha facoltà di ripetere il tirocinio in caso di valutazione negativa.

77.3 Il Consiglio di corso di diploma predispone apposito libretto di formazione, che consenta allo studente ed al Consiglio stesso il controllo dell'attività svolta e dell'acquisizione dei progressi compiuti, per sostenere gli esami annuali e finali.

77.4 Al termine del triennio, previo superamento degli esami previsti, del tirocinio con relativo esame finale e la discussione di una tesi, consistente in una dissertazione scritta di natura teorico-applicativa, viene conseguito il diploma in tecnico di riabilitazione psichiatrica e psicosociale, con menzione dell'indirizzo seguito.

77.5 La cominissione finale d'esame relativa al tirocinio è nominata dal rettore ed è composta dal Presidente del corso della specifica struttura didattica o suo delegato, da due docenti nominati dal consiglio di facoltà, da due esperti nominati rispettivamente dal Ministro dell'università e della ricerca scientifica e tecnologica e dal Ministro della sanità tra iscritti all'albo professionale.

Ove i Ministri interessati non comunichino detti nominativi entro il 20 maggio di ciascun anno, o in caso di loro dimissioni prima dell'inizio degli esami, provvede il rettore, sentito il senato accademico.

77.6 La commissione finale per l'esame di diploma è nominata dal rettore in base alla vigente normativa.

77.7 Gli studi compiuti nel corso di diploma sono riconosciuti, anche parzialmente, nei corsi di laurea impartiti nella facoltà di medicina e chirurgia.

Il criterio generale di riconoscimento dei corsi integrati, seguiti con esito positivo nel corso di diploma universitario, è quello della loro validità culturale, propedeutica e professionalizzante, riguardo alla prosecuzione degli studi per il conseguimento del diploma di laurea.

Il consiglio della struttura didattica con propria delibera riconosce altresì, anche parzialmente, gli studi compiuti in scuole italiane o straniere di livello universitario, con titolo di accesso analogo a quello del diploma universitario.

Il consiglio di facoltà, con propria delibera, potrà eventualmente indicare corsi integrativi, anche istituiti appositamente, da seguire per completare la formazione per accedere al corso di laurea.

I corsi di diploma universitario e quelli di laurea, ove abbiano denominazione uguale o simile, permettono il passaggio dall'uno all'altro mediante una normativa generale di passaggio, approvata dal consiglio di facoltà, tenuto conto in particolare degli studenti fuori corso riguardo alla possibilità di iscrizione anche in soprannumero rispetto agli iscrivibili secondo lo statuto.

Art. 78. - Abrogato.

Art. 79. - Abrogato.

Art. 80. - Abrogato.

Art. 81. - Abrogato.

Art. 82. - Abrogato».

Modena, 11 agosto 1997

Il rettore: CIPOLLI

97A6732

TESTI COORDINATI E AGGIORNATI

Ripubblicazione del testo del decreto-legge 14 luglio 1997, n. 215 (in *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 162 del 14 luglio 1997), **convertito, senza modificazioni, dalla legge 28 agosto 1997, n. 282** (in questa stessa *Gazzetta Ufficiale* alla pag. 3), **recante: «Impiego di contingenti delle Forze armate in attività di controllo del territorio in provincia di Napoli».**

AVVERTENZA:

Si procede alla ripubblicazione del testo del presente decreto corredato della relativa nota, ai sensi dell'art. 8, comma 3, del regolamento di esecuzione del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 14 marzo 1986, n. 217.

Il testo della nota quì pubblicato è stato redatto ai sensi dell'art. 10, comma 3, del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 1985, n. 1092, al solo fine di facilitare la lettura della disposizione di legge alla quale è operato il rinvio.

Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Art. 1.

1. A decorrere dal 14 luglio 1997 un contingente di personale militare delle Forze armate per complessive 500 unità è posto a disposizione del prefetto di Napoli per le esigenze di sicurezza pubblica di quella provincia. Al predetto contingente si applicano le disposizioni previste dall'articolo 1 e dall'articolo 3, comma 1, del decreto-legge 25 luglio 1992, n. 349, convertito, con modificazioni, dalla legge 23 settembre 1992, n. 386.

2. Il comando militare di regione competente provvede alle spese relative ai compensi dovuti per gli alloggiamenti forniti dai comuni o dai privati al personale militare impiegato a norma del comma 1, in deroga alle disposizioni vigenti, anche per quanto attiene alle tariffe e ai limiti temporali di permanenza fuori sede.

Riferimenti normativi:

— Il D.L. 25 luglio 1992, n. 349, convertito, con modificazioni, dalla legge 23 settembre 1992, n. 386, reca: «Misure urgenti per contrastare la criminalità organizzata in Sicilia». Si trascrive il testo dei relativi articoli 1 e 3, comma 1:

«Art. 1. — Fermo quanto previsto dalle disposizioni vigenti, i prefetti delle privince siciliane, nell'ambito di operazioni di sicurezza e controllo del territorio e di prevenzione di delitti di criminalità organizzata, sono autorizzati ad avvalersi di contingenti di personale militare delle Forze armate, posti a loro disposizione dalle competenti autorità militari ai sensi dell'art. 13 della legge 1° aprile 1981, n. 121 e dell'art. 19 del testo unico della legge comunale e provinciale, approvato con regio decreto 3 marzo 1934, n. 383, e successive modificazioni, nonché delle norme di esecuzione vigenti.

2. Nel corso delle operazioni di cui al comma 1 i militari delle Forze armate agiscono con le funzioni di agenti di pubblica sicurezza. Essi possono procedere alla identificazione e alla immediata perquisizione sul posto di persone e mezzi di trasporto a norma dell'art. 4 della legge 22 maggio 1975, n. 152, anche al fine di prevenire o impedire comportamenti che possono mettere in pericolo l'incolumità di persone o la sicurezza dei luoghi o delle infrastrutture vigilati, con esclusione delle funzioni di polizia giudiziaria.

3. Ai fini di identificazione, per completare gli accertamenti, per procedere a tutti gli atti di polizia giudiziaria, il personale impiegato nelle operazioni di cui al comma 1 accompagna le persone indicate al comma 2 presso i più vicini uffici o comandi della Polizia di Stato e dell'Arma dei carabinieri, consegnando le armi, gli esplosivi e gli altri oggetti eventualmente rinvenuti. Nei confronti delle persone accompagnate si applicano le disposizioni dell'art. 349 del codice di procedura penale.

4. In conformità a quanto previsto dalle disposizioni di cui all'art. 352 del codice di procedura penale, delle operazioni di perquisizione è data notizia senza ritardo e comunque entro 48 ore, al procuratore della Repubblica presso il tribunale del luogo in cui le operazioni sono effettuate, il quale, se ne ricorrono i presupposti, le convalide entro le successive 48 ore».

«Art. 3, comma 1. — Agli ufficiali, sottufficiali e militari di truppa delle Forze armate compresi nei contingenti di cui all'art. 1 è attribuita una indennità onnicomprensiva, determinata con decreto del Ministro del tesoro, di concerto con i Ministri dell'interno e della difesa, nei limiti previsti al comma 2. Per gli ufficiali, i sottufficiali e i militari di truppa in ferma di leva prolungata, la predetta indennità onnicomprensiva, aggiuntiva al trattamento stipendiale o alla paga giornaliera, non può superare il trattamento economico accessorio previsto per il personale delle Forze di polizia. Per i militari di truppa in ferma di leva obbligatoria, tale indennità, aggiuntiva alla paga giornaliera, è fissata in L. 750.000 mensili, in rapporto al periodo d'impiego. I predetti trattamenti economici hanno decorrenza ed effetto dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* del presente decreto».

Art. 2.

1. Ai maggiori oneri derivanti dall'attuazione del presente decreto, determinati in lire 6.763 milioni per l'anno 1997, si provvede mediante corrispondente riduzione dello stanziamento iscritto, ai fini del bilancio triennale 1997-1999, al capitolo 6856 dello Stato di previsione del Ministero del tesoro per l'anno 1997, utilizzando parzialmente l'accantonamento relativo al Ministero del lavoro e della previdenza sociale.

2. Il Ministro del tesoro è autorizzato ad apportare, con propri decreti, le occorrenti variazioni di bilancio.

Art. 3.

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno stesso della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà presentato alle Camere per la conversione in legge.

97A6877

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Approvazione del regolamento di amministrazione e contabilità delle federazioni sportive nazionali

Con decreto interministeriale del 13 giugno 1997 è stata approvata la deliberazione del Consiglio nazionale del CONI n. 921 del 28 febbraio 1997 concernente il regolamento di amministrazione e contabilità delle federazioni sportive nazionali.

97A6830

MINISTERO DEL TESORO

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo

Cambi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo dalla Banca d'Italia ai sensi della legge 12 agosto 1993, n. 312, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 195 del 20 agosto 1993, adottabili, fra l'altro, dalle amministrazioni statali per le anticipazioni al Portafoglio dello Stato ai sensi dell'art. 1 della legge 3 marzo 1951, n. 193.

Cambi del giorno 1° settembre 1997

Dollaro USA	1769,54
ECU	1918,54
Marco tedesco	975,76
Franco francese	289,89
Lira sterlina	2851,61
Fiorino olandese	866,44
Franco belga	47,260
Peseta spagnola	11,569
Corona danese	256,21
Lira irlandese	2620,69
Dracma greca	6,205
Escudo portoghese	9,630
Dollaro canadese	1275,62
Yen giapponese	14,636
Franco svizzero	1184,83
Scellino austriaco	138,65
Corona norvegese	235,80
Corona svedese	224,12
Marco finlandese	324,24
Dollaro australiano	1293,71

97A6897

MINISTERO DELLA DIFESA

Passaggio dal demanio al patrimonio dello Stato di un immobile nel comune di Perdasdefogu

Con decreto interministeriale n. 647 in data 16 luglio 1997 è stato disposto il passaggio dalla categoria dei beni del Demanio pubblico militare - ramo Aeronautica a quella dei beni Patrimoniali dello Stato - dell'area demaniale, limitrofa alla zona logistica del Poligono Interforze di Salto di Quirra - riportata nel catasto del comune censuario di Perdasdefogu - al foglio di mappa n. 24 - mappale n. 1/parte - della superfice complessiva di mq 7.591.

97A6831

MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE

Parere integrativo del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini inerente la richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio».

Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, esaminate le istanze presentate avverso il proprio parere relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio» e la relativa proposta di disciplinare di produzione pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* n. 52 del 4 marzo 1997, a seguito di apposito supplemento di istruttoria ha accolto in parte le istanze di cui trattasi.

Conseguentemente, a parziale modifica dello schema di disciplinare di produzione già proposto in allegato al sopra citato parere, propone e riporta qui di seguito il testo integrale rielaborato in accoglimento delle suddette istanze che deve intendersi sostitutivo del precedente.

Proposta di disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio»

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio» è riservata ai vini bianchi e rossi rispondenti ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

1. La denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio», con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Chardonnay;
Malvasia (da malvasia istriana)
Müller Thurgau;
Picolit;
Pinot banco;
Pinot grigio;
Ribolla o Ribolla Gialla;
Riesling (da Riesling renano);
Riesling italico;
Sauvignon;
Tocai friulano;

Traminer aromatico;

Cabernet franc;

Cabernet sauvignon;

Merlot;

Pinto nero;

è riservato ai vini ottenuti dalle uve dei vigneti costituiti esclusivamente dai corrispondenti vitigni.

2. La specificazione «Cabernet» è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti, congiuntamente, dai vitigni «Cabernet franc» e «Cabernet sauvignon».

3. La denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio», con la specificazione bianco o rosso, è riservato ai vini bianchi o rossi, ottenuti da uve, mosti e vini provenienti dai vigneti composti da una o più varietà del corrispondente colore tra i vitigni di cui al primo comma, fatta eccezione per i vitigni aromatici Müller Thurgau e Traminer aromatico i quali non possono superare il 20% del totale.

Art. 3.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio» devono essere prodotte nelle zone appresso indicate:

1ª zona - Tale zona è delimitata da una linea che dal cavalcavia della ferrovia Gorizia-Udine, prende la strada che dal quadrivio di Madonna del Fante porta direttamente a Piedimonte del Calvario. Da qui tale linea costeggia il corso del fiume Isonzo fino ad incontrarsi con il confine di Stato. Segue tale confine fino al suo incontrarsi con il torrente Judrio presso Mernicco. Prosegue quindi verso sud, seguendo il confine, lungo tale torrente, tra la provincia di Udine e quella di Gorizia sino al ponte della strada nazionale n. 356 per Brazzano e Cormòns. Prosegue lungo detta strada fino al calvalcavia che, a Cormòns, immette sulla strada nazionale n. 56, intersecando la ferrovia Gorizia-Udine. Da qui prosegue lungo la ferrovia verso est, fino al casello in prossimità del km 25; da qui attraversa la strada ferrata ed imboccata la strada comunale che si dirama dalla strada nazionale e passa per Stuccara, arrivando a Bosco di Sotto; prosegue quindi per casa Cattarin Giovanni - Pradis di Cormòns n. 35 fino ad arrivare alla strada comunale Cormòns-Moraro presso quota 40 della Boatina. Dal punto d'incontro con detta strada e lungo la stessa verso est, per un tratto di 950 metri si arriva a quota 45, punto d'incontro con il torrente Versa. Da quota 45 la delimitazione prosegue, verso nord, lungo la sponda destra del torrente Versa fino ad arrivare alla linea ferrovia Gorizia-Udine con la quale si identifica fino al cavalcavia con la strada per Piedimonte del Calvario, punto di partenza della linea di delimitazione.

2ª zona - Tale zona è delimitata da una linea che iniziando dalle Case Pusnar raggiunge Case Medeot e Case Piccolo lungo il canale irriguo dell'Agro Cormonese Gradiscano. Da qui, seguendo il piede della collina, toccando Case Papalin ed attraversando le particelle catastali 680/3, 685/2, 685/1, 542 e 544/5, si ricongiunge con la strada che a nord porta a Villanova di Farra passando per quota 49 e 48. Da qui verso ovest, segue la strada per Case Bressan (q. 48), giunge a Borgo dei Conventi (q. 46) e piega verso sud sulla strada per Farra d'Isonzo. Da Farra d'Isonzo (q. 45) segue ad ovest la strada per Borgo Bearzat e prosegue fino ad incontrare, in prossimità di Villa Zuliani, a quota 36 la strada Gradisca d'Isonzo-Borgo Zoppini. Da qui il limite piega verso nord-est fino a Borgo Zoppini, percorrendo poi la strada statale n. 351 fino a Case Pusnar, punto di partenza della linea di delimitazione.

Art. 4.

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio» devono essere quelle tradizionali della zona di produzione, di giacitera collinare e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivanti le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono, comunque, da escludere i vigneti di fondo valle e quelli di pianura. Tale esclusione non riguarda, tuttavia, i vigneti ubicati su terreni pianeggianti derivanti da opere di sistemazione collinare ed i vigneti ubicati nella 1ª zona di produzione di cui all'art. 3 su terreni di giacitura pedecollinare situati al di sopra della quota di 85 m s.l.m.

3. I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. I vigneti posti a dimora successivamente all'entrata in vigore del presente decreto, dovranno aver una densità minima di 3.500 ceppi ad ettaro.

4. La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini di cui al precedente art. 2 non deve essere superiore a tonnellate 4 per ettaro di superficie vitata in coltura specializzata per il «Picolit» ed a tonnellate 11 per ettaro di superficie vitata per i restanti vitigni.

5. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

6. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà in alcun caso essere superiore al 60% per i Picolit ed al 70% per tutti gli altri vini. Per rese fino ad un massimo del 65% per il «Picolit» e del 75% per gli altri vini, avrà diritto alla denominazione di cui all'art. 1, rispettivamente, il 60% ed il 70%, mentre il rimanente 5% dovrà essere classificato come «vino da tavola». Il superamento di detti limiti massimi comporta la decadenza dal diritto alla denominazione per l'intera partita.

7. È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia ammessa l'irrigazione come mezzo di soccorso, per un massimo di due volte prima dell'invaiatura.

Art. 5.

1. Le operazioni di vinificazione e di eventuale invecchiamento obbligatorio previsto per le tipologie «riserva» debbono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

2. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione il Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini può consentire, su apposita domanda delle ditte interessate, che le suddette operazioni di vinificazione, oltre che nella zona di produzione di cui all'art. 3, possono effettuarsi anche nei comuni limitrofi alla stessa, nonché in stabilimenti di trasformazione situati all'interno del territorio regionale a condizione che le ditte medesime:

dimostrino di avere i terreni vitati iscritti all'Albo dei vigneti della zona di produzione della denominazione di origine controllata in questione e di aver eseguito le operazioni di vinificazione delle uve fuori della zona stessa e nell'ambito della delimitazione sopra specificata, prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione;

presentino richiesta motivata e corredata dal parere degli organi tecnici della regione autonoma Friuli Venezia-Giulia sulla rispondenza tecnica degli impianti di vinificazione e sulla reale possibilità delle aziende di vinificare le proprie uve iscritte all'Albo dei vigneti della denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio».

3. Le uve destinate alla vinificazione dovranno assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale del 10% per tutti i vini eccetto che per il Picolit per il quale detto limite viene fissato al 13%.

4. È ammessa la colmatura con un massimo del 5% di altri vini dello stesso colore aventi diritto alla denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio».

5. Il periodo di invecchiamento previsto per le tipologie dei vini «riserva» di cui al successivo art. 7 decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Art. 6.

I vini di cui all'art. 2 del presente disciplinare all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

1) *«Collio Goriziano» o «Collio» tipologia bianco:*

colore: paglierino, più o meno intenso;

odore: delicato, leggermente aromatico;

sapore: asciutto, vivace, fresco e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

estratto secco netto minimo: 15 per mille;

acidità totale minima: 4,5 per mille.

2) *«Collio Goriziano» o «Collio» Chardonnay:*
colore: paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
estratto secco netto minimo: 15 per mille;
acidità totale minima: 4,5 per mille.

3) *«Collio Goriziano» o «Collio» Malvasia:*
colore: paglierino;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, rotondo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
estratto secco netto minimo: 15 per mille;
acidità totale minima: 4,5 per mille.

4) *«Collio Goriziano» o «Collio» Müller Thurgau:*
colore: paglierino;
odore: intenso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
estratto secco netto minimo: 15 per mille;
acidità totale minima: 4,5 per mille.

5) *«Collio Goriziano» o «Collio» Picolit:*
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, fine, gradevole;
sapore: amabile o dolce, caldo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14%;
estratto secco netto minimo: 18 per mille;
acidità totale minima: 4,5 per mille.

6) *«Collio Goriziano» o «Collio» Pinot bianco:*
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
estratto secco netto minimo: 15 per mille;
acidità totale minima: 4,5 per mille.

7) *«Collio Goriziano» o «Collio» Pinot grigio:*
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
estratto secco netto minimo: 15 per mille;
acidità totale minima: 4,5 per mille.

8) *«Collio Goriziano» o «Collio» Ribolla o Ribolla gialla:*
colore: paglierino;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto, vivace, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
estratto secco netto minimo: 15 per mille;
acidità totale minima: 4,5 per mille.

9) *«Collio Goriziano» o «Collio» Riesling:*
colore: paglierino tendente al dorato;
odore: intenso, delicato, gradevole;
sapore: asciutto, caratteristico ed aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
estratto secco netto minimo: 15 per mille;
acidità totale minima: 4,5 per mille.

10) *«Collio Goriziano» o «Collio» Riesling italico:*
colore: paglierino leggero con riflessi verdolini;
odore: speciale, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
estratto secco netto minimo: 15 per mille;
acidità totale minima: 4,5 per mille.

11) *«Collio Goriziano» o «Collio» Sauvignon:*
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
estratto secco netto minimo: 15 per mille;
acidità totale minima: 4,5 per mille.

12) *«Collio Goriziano» o «Collio» Tocai friulano:*
colore: paglierino con riflessi citrini;
odore: delicato, gradevole, con profumo caratteristico;
sapore: asciutto, caldo pieno, amarognolo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
estratto secco netto minimo: 15 per mille;
acidità totale minima: 4,5 per mille.

13) *«Collio Goriziano» o « Collio» Traminer aromatico:*
colore: paglierino con riflessi dorati;
odore: aroma tipico caratteristico;
sapore: asciutto, aromatico, intenso, caratteristico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
estratto secco netto minimo: 15 per mille;
acidità totale minima: 4,5 per mille.

14) *«Collio Goriziano» o «Collio» tipologia rosso:*
colore: rubino, con eventuali riflessi granati;
odore: leggermente erbaceo, vinoso;
sapore: asciutto, di corpo, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
estratto secco netto minimo: 18 per mille;
acidità totale minima: 4,5 per mille.

15) *«Collio Goriziano» o «Collio» Cabernet:*
colore: rubino, con riflessi granati;
odore: caratteristico, erbaceo, che si fa etereo nel tempo;
sapore: asciutto, armonico, leggermente erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
estratto secco netto minimo: 18 per mille;
acidità totale minima: 4,5 per mille.

16) *«Collio Goriziano» o «Collio» Cabernet franc:*
colore: rubino, abbastanza intenso;
odore: caratteristico, erbaceo, gradevole;
sapore: asciutto, ritondo, erbaceo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
estratto secco netto minimo: 18 per mille;
acidità totale minima: 4,5 per mille.

17) *«Collio Goriziano» o «Collio» Cabernet Sauvignon:*
colore: rubino, con riflessi granati;
odore: caratteristico, gradevole, intenso;
sapore: asciutto, rotondo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
estratto secco netto minimo: 18 per mille;
acidità totale minima: 4,5 per mille.

18) *«Collio Goriziano» o «Collio» Merlot:*

colore: rosso rubino non molto intenso;

odore: caratteristico, gradevole, talvolta con fondo erbaceo;

sapore: asciutto, leggermente amarognolo, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;

estratto secco netto minimo: 18 per mille;

acidità totale minima: 4,5 per mille.

19) *«Collio Goriziano» o «Collio» Pinot nero:*

colore: rubino, più o meno intenso;

odore: intenso e caratteristico;

sapore: asciutto, gradevole, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;

estratto secco netto minimo: 18 per mille;

acidità totale minima: 4,5 per mille.

20) I vini bianchi e rossi con specificazione aggiuntiva «riserva» il cui al seguente art. 7, dovranno presentare gli specifici caratteri organolettici derivanti dal periodo e dalle modalità di invecchianento.

21) I vini bianchi e rossi di cui al presente articolo, qualora affinati in fusti di legno, potranno presentare i peculiari caratteri organolettici derivanti dal sistema di produzione, che non dovranno tuttavia prevale su quelli derivanti dall'origine.

22) È in facoltà del Ministero per le politiche agricole Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per ciascun vino relativamente all'acidità totale e all'estratto secco.

Art. 7.

I vini bianchi e rossi di cui all'art. 2, comma 1) e comma 2), provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico minimo naturale del 12% escluso il Picolit, possono portare la specificazione aggiuntiva «riserva» purché:

1) i vini rossi abbiano subito un periodo di invecchiamento di tre anni, di cui almeno sei mesi trascorsi in botte di legno ed i corrispondenti quantitativi siano stati annotati separatamente sui registri di cantina entro il 1° novembre dell'anno di produzione delle uve;

2) i vini bianchi abbiano subito un periodo di invecchiamento di due anni ed i corrispondenti quantitativi siano stati annotati separatamente sui registri di cantina entro il 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Art. 8.

Nella designazione in etichetta dei vini di cui al presente disciplinare di produzione si debbono osservare le seguenti prescrizioni:

1) è vietato usare qualsiasi menzione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare;

2) le specificazioni di vitigno in aggiunta alla denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio» devono figurare immediatamente al di sotto della decitura «denominazione di origine controllata» ed in caratteri le cui demensioni non superino i due terzi di quelli usati per indicare la denominazione di origine stessa;

3) i vini con denominazione di origine «Collio Goriziano» o «Collio» devono obbligatoriamente riportate in etichetta l'annata di produzione delle uve;

4) i caratteri utilizzati per l'indicazione «riserva» non devono superare, in dimensione, quelli usati per l'indicazione di vitigno:

5) è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni o località compresi nella zona delimitata nel procedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengano le uve da cui i vini così designati sono stati ottenuti.

97A6832

Parere integrativo del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini inerente la richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli Grave».

Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, esaminate le istanze presentate avverso il proprio parere relativo alla richiesta di modifica della denominazione di origine controllata dei vini «Friuli Grave» e la relativa proposta di disciplinare di produzione pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* n. 72 del 27 marzo 1997, a seguito di apposito supplemento di istruttoria ha accolto le istanze di cui trattasi.

Conseguentemente, a parziale modifica dello schema di disciplinare di produzione già proposto in allegato al proprio parere, propone e riporta qui di seguito il testo integrale rielaborato in accoglimento delle suddette istanze.

Proposta di disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli Grave»

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Friuli» seguita obbligatoriamente dalla specificazione «Grave» («Friuli» Grave) è riservata ai vini, dell'omonima zona di produzione di cui al successivo art. 3, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

La denominazione di origine controllata «Friuli Grave» seguita dalla specificazione «bianco» è riservata al vino ottenuto dalle uve a bacca bianca previste dal disciplinare di produzione, escluse le varietà aromatiche.

La denominazione di origine controllata «Friuli Grave» seguita dalla specificazione «rosso» è riservata al vino ottenuto dalle uve a bacca rossa previste dal disciplinare di produzione, escluse le varietà aromatiche.

La denominazione di origine controllata «Friuli Grave» seguita dalla specificazione «rosato» è riservata al vino ottenuto dalle uve a bacca rossa previste dal disciplinare di produzione, escluse le varietà aromatiche.

La denominazione di origine controllata «Friuli Grave» seguita dalla specificazione «novello» è riservata al vino ottenuto con uve mosti o vini delle varietà a bacca rossa previste dal disciplinare di produzione.

La denominazione di origine controllata «Friuli Grave» con la specificazione di una delle seguenti indicazioni di vitigno:

Chardonnay;

Pinot bianco;

Pinot grigio;

Riesling (da Riesling renano);

Sauvignon;

Trocai friulano;

Traminer aromatico;

Verduzzo friulano;

Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon);

Cabernet franc;

Cabernet Sauvignon;

Merlot;

Pinot nero;

Refosco dal peduncolo rosso.

è riservata ai vini provenienti dalle uve dei corrispondenti vitigni.

Nella produzione del vino a denominazione di origine controllata «Friuli Grave» Cabernet possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve dei vitigni Cabernet franc e Cabernet Sauvignon.

È consentita, nella misura massima del volume del 10%, la correzione dei mosti atti a produrre i vini di cui all'art. 2, con altri mosti ottenuti da uve di corrispondente colore provenienti dai vigneti iscritti all'albo per ognuna delle specificazioni previste.

Art. 3.

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione comprendente in provincia di Udine l'intero territorio comunale di: Basiliano, Bertiolo, Bicinicco, Buia, Camino al Tagliamento, Compoformido, Chiòpris-Viscone, Codroipo, Colloredo, Coseano, Dignano, Fagagna, Flaibano, Lestizza, Martignacco, Mereto di Tomba, Mortegliano, Moruzzo, Pagnacco, Pasian di Prato, Pavia di Udine, Pozzuolo del Friuli, Pradamano, Reana del Roiale, Remanzacco, Rive d'Arcano, San Vito di Fagagna, Sedegliano, Talmassons, Tavagnacco, Treppo Grande, Udine e in parte quello di Artegna, Bagnaria Arsa, Buttrio, Cassacco, Castions di Strada, Cividale, Corno di Rosazzo, Faedis, Gemona del Friuli, Gonars, Magnano in Riviera, Maiano, Manzano, Moimacco, Osoppo, Palmanova, Porpetto, Povoletto, Premariacco, Ragogna, San Daniele del Friuli, San Giovanni al Natisone, Santa Maria la Longa, Tarcento, Tricesimo, Trivignano Udinese; e in provincia di Pordenone l'intero territorio comunale di: Arba, Arzene, Brugnera, Casarsa della Delizia, Castelnuovo del Friuli, Cordenons, Fiume Veneto, Fontanafredda, Pasiano di Pordenone, Pinzano al Tagliamento, Porcia, Pordenone, Prata di Pordenone, Roveredo in Piano, Sacile, San Giorgio della Richinvelda, San Martino al Tagliamento, San Quirino, San Vito al Tagliamento, Sequals, Spilimbergo, Vajont, Valvasone, Vivaro, Zoppola e in parte quello di: Aviano, Azzano Decimo, Budoia, Caneva, Cavasse Nuovo, Fanna, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Polcenigo e Travesio.

Tale zona è delimitata: dall'innesto della linea ferroviaria Udine-Venezia con il confine fra le province di Pordenone e Treviso. La delimitazione segue prima verso ovest e poi verso nord il confine delle province stesse finché, oltrepassato Borgo Barozzi, raggiunge la quota 279 in località Pian di Salore. Da questo punto, lasciato il confine provinciale, piega verso est, tocca la quota 311 e C. Varise fino a incontrare la strada che costeggia il castello di Caneva.

Da qui la delimitazione sale verso nord lungo la predetta strada e per la quota 121, C. Polese, il ponte sul torrente Fontanagal, raggiunge l'incrocio (presso la Cappella) fra detta strada e la mulattiera che costeggia i vigneti di Sarone. La linea di delimitazione segue quindi tale mulattiera che aggirando a nord l'abitato di Sarone raggiunge la strada Sarone-Polcenigo toccando le quote 165, 113 e 134. Proseguendo lungo questa per Polcenigo - San Giovanni di Mezzo - Santa Lucia - Budoia - Castello di Aviano - Villotta - Somprado in Pieve - Baros - Marsure - Cortina di Giais - Selva - Malnisio, fino a Crizzo centro per deviare verso casali Rigo e proseguire lungo la linea ferroviaria Sacile - Pinzano nel tratto compreso tra la stazione di Montereale Valcellina e il ponte sul torrente Colvera e da qui lungo la provinciale per Fratta - Fanna - Cavasso Nuovo - Meduno - Rio Maggiore - Sottomonte - Toppo - Ancona Nova - Travesio (borgata Rio Secco e borgata Deana) fino al passaggio a livello ferroviario e da questo punto lungo la linea ferroviaria Sacile Pinzano, fino a incontrare il confine comunale di Castelnuovo del Friuli.

La linea di demarcazione poi prosegue includendo tutto il comune di Castelnuovo del Friuli e quello di Pinzano al Tagliamento. Riparte poi dal ponte sul Tagliamento, lungo la strada che passa per San Pietro, San Giacomo di Ragogna, Pignano, fino al bivio di San Daniele del Friuli con la strada di Alemagna (s.s. n. 463). Proseguendo verso nord, la delimitazione segue questa statale, attraversa Bronzacco - San Tommaso - Comerzo - Tiveriacco-c. Coful-c. Zucchiatti - Rivoli di Osoppo-c. Cosani - Osoppo, fino al bivio Tagoba per scendere lungo la strada statale n. 13 verso i c. Londero, attraversa Lessi fino a incontrare la ferrovia Tarvisio-Udine e lungo questa fino a incrociare la strada statale n. 356 che percorre verso est per giungere all'abitato di Madonna a ovest di Tarcento. Dalla località Madonna la delimitazione segue la strada che porta alla stazione ferroviaria di Tarcento, per poi seguire la linea ferroviaria verso sud fino all'incrocio con la provinciale Tricesimo-Nimis, da qui lungo questa strada attraverso Qualso e Qualso Nuovo, sino al ponte di Nimis sul Torre. Corre quindi verso sud lungo il corso di questo torrente fino al ponte Savorgnano, piega verso est lungo la strada che porta a Savorgnano fino a incontrare e seguire la rotabile per m. Bognini e c. Maurino, da qui prosegue lungo la linea elettrica ad alta tensione fino ad arrivare alla cabina di trasformazione di Rubignacco fra l'istituto orfani e c. Corgnolo.

Dalla cabina di trasformazione segue la strada per casali Gallo, il macello comunale, Borgo Viola (a sud di Cividale) e poi devia verso est per Borgo Corfù, per discendere lungo la strada statale n. 356 sino al bivio Spessa Ipplis passando per Gagliano, da questo punto verso ovest lungo l'asfaltata che delimita il versante nord della zona collinare propriamente detta, sino al bivio di Azzano per piegare verso Leproso e proseguire per il ponte sul fiume Natisone verso Orsaria e quindi lungo la provinciale fino a Vicinale (casa delle Zitelle esclusa) per proseguire lungo detta provinciale fino al suo raccordo con la strada statale n. 56. La linea di delimitazione segue detta statale in direzione sud-est, fino al bivio per Manzano e per la strada che attraversa Manzano raggiunge l'asfaltata Case-Dolegnano in prossimità di c. Romano. Prosegue verso est lungo la sopraddetta asfaltata per giungere al confine provinciale Udine-Gorizia dopo aver attraversato Dolegnano, piazzale Quattro Venti e Sant'Andrat. Scende lungo detto confine provinciale fino a comprendere tutto il territorio del comune di Chiopris-Viscone. Da qui risale il Torre sino all'altezza di Trivignano Udinese (q. 45), da dove lasciato il Torre continua lungo la strada di Trivignano-Melarolo-Merlana-Santo Stefano Udinese per poi seguire verso sud la strada statale n. 352 che attraversa Santa Maria la Longa-Meretto di Capitolo-stazione ferroviaria di Palmanova fino al congiungimento con l'autostrada Palmanova-Venezia. Da qui lungo l'autostrada fino all'intersezione di questa con la strada Corgnolo-Pampaluna per poi risalire lungo quest'ultima fino al bivio di c.le Rovere e continuare verso ovest per la strada del Milione fino all'incrocio con la statale n. 353. Scende poi lungo questa per un breve tratto e piega verso la strada che conduce a Paradiso fino a incrociare, presso il molino del Paradiso, il confine territoriale fra i comuni di Castions di Strada e Pocenia. Continua lungo il confine amministrativo che limita, escludendoli, i comuni di Pocenia, Rivignano e Varmo. Attraverso il Tagliamento, la linea di demarcazione entra in provincia di Pordenone seguendo il confine amministrativo del comune di San Vito al Tagliamento (includendolo), indi quello del comune di Fiume Veneto (includendolo) fino a incontrare il fiume Sile all'altezza del c. Marcuz. Segue poi questo fiume verso sud fino a intersecare il confine amministrativo del comune di Pasiano di Pordenone e lungo questo fino al confine con la provincia di Treviso. Indi risale lungo il confine fra le province di Pordenone e Treviso fino all'innesto della linea ferroviaria Udine-Venezia da cui si era partiti.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 2 del presente disciplinare devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, unicamente i vigneti ubicati in terreni prevalentemente ghiaiosi o sabbioso-argillosi, mentre sono da escludere quelli umidi, freschi o di risorgiva.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati, o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve, dei mosti e dei vini.

Trascorsi due anni dall'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione le iscrizioni di nuovi impianti e reimpianti di vite devono essere realizzati con almeno 2.000 ceppi per ettaro. In tal caso le viti dei vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Tocai friulano, Verduzzo friulano, Merlot e Refosco dal peduncolo rosso non potranno produrre mediamente più di kg 6,5 di uva per ceppo; per gli altri vitigni di cui all'art. 2 mediamente non si potranno superare kg 6 di uva per ceppo.

Sono esclusi i sistemi di allevamento espansi; sono consentiti i sistemi di potatura lunghi, corti o misti. In relazione al sesto di impianto si dovrà assicurare una produzione per ceppo che non superi i limiti di produzione consentiti dal presente disciplinare di produzione.

È vietata ogni pratica di forzatura ma è ammessa l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 non deve superare:

t. 12 per le tipologie: Riesling, Sauvignon, Traminer aromatico, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Pinot nero, con un quantitativo di vino per ettaro atto all'immissione al consumo non superiore ad hl 84;

t. 13 per le tipologie: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Tocai friulano, Verduzzo friulano, Merlot, Refosco dal peduncolo rosso, Bianco, Rosso, Rosato, Novello, con un quantitativo di vino per ettaro atto all'immissione al consumo non superiore ad hl 91.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli Grave» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione dei vini frizzanti, e le operazioni di invecchiamento obbligatorio, previste dal presente disciplinare di produzione, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione e vinificazione, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'ambito:

dell'intero territorio delle province di Pordenone e Udine;

nei comuni di Cordignano, Orsago, Gaiarine, Portobuffole, Mansué, Meduna di Livenza e Motta di Livenza in provincia di Treviso;

nei comuni di Portogruaro, Pramaggiore ed Annone Veneto in provincia di Venezia;

nel comune di Cormons in provincia di Gorizia.

Le operazioni di spumantizzazione devono essere effettuate unicamente nel territorio della regione Friuli-Venezia Giulia.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata «Friuli Grave» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,5% per il Tocai friulano, 10,5% per il Tocai friulano «superiore»; 10% per tutte le altre tipologie; 11% per le tipologie qualificate «superiore».

La tipologia «rosato» è ottenuta dalla spremitura soffice e da un breve periodo di macerazione al fine di assicurare al vino la dovuta tonalità di colore.

La varietà Pinot nero può essere vinificata in bianco per la elaborazione del vino spumante.

La denominazione di origine controllata «Friuli Grave» può essere utilizzata per designare il vino spumante elaborato con mosti o vini provenienti dalle uve dei vigneti iscritti all'albo delle varietà Chardonnay o Pinot bianco o Pinot nero, seguendo le norme previste per la produzione dei vini spumanti.

Nelle tipologie Chardonnay e Pinot bianco «spumante» è consentita l'aggiunta di Pinot nero fino ad un massimo del 15% oppure di altre uve provenienti dai vitigni a bacca bianca di cui all'art. 2 nel limite massimo del 10%.

Il vino a denominazione di origine controllata «Friuli Grave» spumante può essere posto in commercio nei tipi «extra brut», «brut», «extra dry», «dry», «demi-sec»; dette definizioni possono essere riportate facendo riferimento al corrispondente significato in lingua italiana.

I vini a denominazione di origine controllata «Friuli Grave» Chardonnay, Pinot bianco, Verduzzo friulano, Rosato, possono essere elaborati nella tipologia «frizzante» purché l'anidride carbonica sia ottenuta esclusivamente da fermentazione naturale in recipiente chiuso e seguendo le relative norme per la produzione dei vini frizzanti.

Tali vini devono essere immessi al consumo finale con un residuo zuccherino, espresso in grammi litro:

tra 10 e 40 per il Verduzzo friulano;

non superiore a 10 per Chardonnay, Pinot bianco, Rosato.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità.

I prodotti utilizzabili per l'arricchimento dei mosti e dei vini dovranno provenire esclusivamente dalle uve prodotte nei vigneti iscritti all'albo della denominazione di origine controllata «Friuli Grave» ad esclusione del mosto concentrato rettificato.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Per le rese fino al limite massimo del 75%, il 70% sarà considerato vino a denominazione di origine controllata ed il rimanente 5% non avrà diritto alla denominazione di origine controllata «Friuli Grave»; qualora la resa uva/vino superi il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Nella vinificazione ed affinamento dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli Grave» è consentito l'uso di recipienti in legno.

Art. 6.

I vini a denominazione di origine controllata «Friuli Grave» all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

profumo: gradevole, fine;

sapore: armonico, vellutato, asciutto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Rosso:

colore: rosso rubino tendente al granato se invecchiato;

profumo: intenso, fine;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Novello:

colore: rubino;

profumo: fruttato, vinoso;

sapore: sapido, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Rosato:

colore: rosato;

profumo: fine;

sapore: asciutto, armonico, vivace nel tipo specifico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 15 per mille.

È prevista la tipologia frizzante.

Chardonnay:

colore: paglierino più o meno intenso;

profumo: caratteristico;

sapore: secco, armonico, vivace nel tipo specifico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Sono previste le tipologie spumante e frizzante.

Pinot bianco:

colore: paglierino più o meno intenso;

profumo: caratteristico;

sapore: secco, armonico, vivace nel tipo specifico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Sono previste le tipologie spumante e frizzante.

Pinot grigio:

colore: paglierino chiaro, talvolta con riflessi ramati;

profumo: caratteristico;

sapore: armonico, secco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Riesling:

colore: paglierino più o meno intenso;

profumo: leggermente aromatico;

sapore: secco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Sauvignon:

colore: paglierino più o meno intenso;

profumo: caratteristico;

sapore: fresco, armonico, asciutto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Tocai friulano:

colore: paglierino più o meno intenso;

profumo: gradevole, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Traminer aromatico:

colore: paglierino più o meno intenso;

profumo: aromatico, intenso;

sapore: fine, caratteristico, secco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Verduzzo friulano:

colore: da paglierino chiaro a giallo dorato;

profumo: caratteristico;

sapore: asciutto oppure amabile o dolce nelle specifiche tipologie, vivace nel tipo specifico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 14 per mille.

È prevista la tipologia frizzante.

Cabernet:

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato se invecchiato;

profumo: gradevole, caratteristico, talvolta erbaceo;

sapore: armonico, asciutto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Cabernet franc:

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato se invecchiato;

profumo: caratteristico, erbaceo;

sapore: gradevole, fine asciutto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Cabarnet Sauvignon:

colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;

profumo: gradevole, caratteristico;

sapore: armonico, asciutto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Merlot:

colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;

profumo: gradevole, caratteristico;

sapore: secco, aromatico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Pinot nero:

colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;

profumo: delicato, caratteristico;

sapore: asciutto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 16 per mille.

È prevista la tipologia spumante.

Refosco dal penducolo rosso:

colore: rosso rubino tendente al granato se invecchiato;

profumo: caratteristico;

sapore: asciutto, di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Spumante:

spuma: fine, persistente;

colore: paglierino più o meno intenso;

profumo: caratteristico;

sapore: sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 14 per mille.

È facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e per l'estratto secco netto.

Art. 7.

I vini a denominazione di origine controllata «Friuli Grave» con le specificazioni di vitigno e di colore bianco e rosso, possono portare in etichetta la qualificazione aggiuntiva «superiore» qualora siano denunciati alla vendemmia come tali e:

siano ottenuti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale previsto per le specifiche tipologie dall'art. 5;

la produzione massima sia ridotta a 10 tonnellate per ettaro.

I vini a denominazione di origine controllata «Friuli Grave» recanti la dizione «superiore» devono essere immessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo come previsto dall'art. 6.

I vini rossi a denominazione di origine controllata «Friuli Grave» con eslcusione delle tipologie Novello e Rosato, possono portare in etichetta la qualificazione aggiuntiva «riserva» ma senza la dizione «superiore», qualora siano stati invecchiati per almeno due anni, a decorrere dall'11 novembre dell'annata di vendemmia.

Le varietà iscritte all'albo vigneti della denominazione di origine controllata «Friuli Grave» possono essere rivendicate con le specificazioni delle indicazioni di vitigno e con le specificazioni di colore previste dall'art. 2.

La tipologia contraddistinta della menzione «riserva» deve essere presentata al consumo diretto in recipienti di vetro di capienza non superiore a 0.75 litri; sono tuttavia ammesse le bottiglie in vetro del tipo bordolese di capienza non superiore a 5 litri per particolari confezioni celebrative.

Alla denominazione di cui agli articoli 1 e 2 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «vecchio», e similari.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni U.E. e nazionali in materia.

Art. 8.

In sede di designazione, la sottodenominazione «Grave» deve essere indicata in etichetta immediatamente al di sotto della menzione specifica tradizionale «denominazione di origine controllata» e pertanto non può essere interposta tra quest'ultima dicitura e la denominazione «Friuli».

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli Grave» il nome del vitigno deve figurare in etichetta con caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine controllata.

In sede di designazione le specificazioni di tipologia «riserva» e «superiore» devono figurare in etichetta al di sotto della dicitura «denominazione di origine controllata» e pertanto non possono essere intercalate tra quest'ultima dicitura e la denominazione di origine controllata «Friuli Grave».

In ogni caso tali specificazioni di tipologia devono figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine controllata «Friuli Grave» della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.

I vini a denominazione di origine controllata «Friuli Grave» devono obbligatoriamente riportare in etichetta l'annata di produzione delle uve.

97A6833

ORDINE AL MERITO DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Revoca per rinuncia di decreti di concessione di onorificenze

Con decreto del Presidente della Repubblica del 28 maggio 1997 è stato revocato il decreto del Presidente della Repubblica 27 dicembre 1993 per la parte relativa al conferimento della onorificenza di Cavaliere dell'Ordine «Al Merito della Repubblica italiana» al sig. Augusto Menestrina.

Il predetto nominativo è stato a suo tempo pubblicato nel supplemento ordinario n. 30 alla *Gazzetta Ufficiale* n. 56 dell'8 marzo 1995, alla pagina 30, colonna 1, rigo n. 7 (elenco Cavalieri Ministero delle poste).

Con decreto del Presidente della Repubblica del 28 maggio 1997 è stato revocato il decreto del Presidente della Repubblica 27 dicembre 1994 per la parte relativa al conferimento della onorificenza di Commendatore dell'Ordine «Al Merito della Repubblica italiana» al col. Erwin Cimander.

Il predetto nominativo è stato a suo tempo pubblicato nel supplemento ordinario n. 36 alla *Gazzetta Ufficiale* n. 43 del 21 febbraio 1996, alla pagina 17, colonna 1, rigo n. 25 (elenco Commendatori Ministero degli affari esteri).

Con decreto del Presidente della Repubblica del 28 maggio 1997 è stato revocato il decreto del Presidente della Repubblica 2 giugno 1994 per la parte relativa al conferimento della onorificenza di Cavaliere dell'Ordine «Al Merito della Repubblica italiana» alla sig.ra Maria Antonietta Tanzini.

Il predetto nominativo è stato a suo tempo pubblicato nel supplemento ordinario n. 141 alla *Gazzetta Ufficiale* n. 277 del 27 novembre 1995, alla pagina 28, colonna 4, rigo n. 29 (elenco Cavalieri Ministero del lavoro e della previdenza sociale).

Con decreto del Presidente della Repubblica del 28 maggio 1997 è stato revocato il decreto del Presidente della Repubblica 2 giugno 1995 per la parte relativa al conferimento della onorificenza di Cavaliere dell'Ordine «Al Merito della Repubblica italiana» al m.llo magg. Ciro Arceri.

Il predetto nominativo è stato a suo tempo pubblicato nel supplemento ordinario n. 103 alla *Gazzetta Ufficiale* n. 147 del 25 giugno 1996, alla pagina 22, colonna 1, rigo n. 60 (elenco Cavalieri Ministero della difesa).

97A6867

Revoca di decreti di concessione di onorificenze

Con decreto del Presidente della Repubblica del 28 maggio 1997 è stato revocato il decreto del Presidente della Repubblica 27 dicembre 1990 per la parte relativa al conferimento della onorificenza di Cavaliere dell'Ordine «Al Merito della Repubblica italiana» al ten. col. Gualberto Peri.

Il predetto nominativo è stato a suo tempo pubblicato (con il nome di Gualtiero anziché Gualberto) nel supplemento ordinario n. 97 alla *Gazzetta Ufficiale* n. 173 del 24 luglio 1992, alla pagina 25, colonna 4, rigo n. 19 (elenco Cavalieri Ministero della difesa).

Con decreto del Presidente della Repubblica del 28 maggio 1997 è stato revocato il decreto del Presidente della Repubblica 2 giugno 1991 per la parte relativa al conferimento della onorificenza di Cavaliere dell'Ordine «Al Merito della Repubblica italiana» al m.llo magg. Bortolo Daghetti.

Il predetto nominativo è stato a suo tempo pubblicato (con il nome di Bartolo anziché Bortolo) nel supplemento ordinario n. 11 alla *Gazzetta Ufficiale* n. 12 del 16 gennaio 1993, alla pagina 32, colonna 2, rigo n. 47 (elenco Cavalieri Ministero della difesa).

Con decreto del Presidente della Repubblica del 28 maggio 1997 è stato revocato il decreto del Presidente della Repubblica 2 giugno 1987 per la parte relativa al conferimento della onorificenza di Cavaliere dell'Ordine «Al Merito della Repubblica italiana» al ten. col. Carmelo Consoli.

Il predetto nominativo è stato a suo tempo pubblicato nel supplemento ordinario n. 67 alla *Gazzetta Ufficiale* n. 174 del 26 luglio 1988, alla pagina 24, colonna 1, rigo n. 7 (elenco Cavalieri Ministero della difesa).

Con decreto del Presidente della Repubblica del 28 maggio 1997 è stato revocato il decreto del Presidente della Repubblica 2 giugno 1969 per la parte relativa al conferimento della onorificenza di Cavaliere dell'Ordine «Al Merito della Repubblica italiana» al ten. col. Vito Corazzo.

Il predetto nominativo è stato a suo tempo pubblicato nel supplemento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* n. 300 del 27 novembre 1969, alla pagina 25, colonna 3, rigo n. 46 (elenco Cavalieri Ministero della difesa).

Con decreto del Presidente della Repubblica del 28 maggio 1997 e stato revocato il decreto del Presidente della Repubblica 27 dicembre 1990 per la parte relativa al conferimento della onorificenza di Cavaliere dell'Ordine «Al Merito della Repubblica italiana» al ten. col. Ezio Carfagnini.

Il predetto nominativo è stato a suo tempo pubblicato nel supplemento ordinario n. 97 alla *Gazzetta Ufficiale* n. 173 del 24 luglio 1992, alla pagina 24, colonna 2, rigo n. 20 (elenco Cavalieri Ministero della difesa).

97A6868

UNIVERSITÀ DI SIENA

Vacanza di un posto di professore universitario di ruolo di prima fascia da coprire mediante trasferimento

Ai sensi e per gli effetti degli articoli 65, 66 e 93 del testo unico sull'istruzione superiore approvato con regio decreto 31 agosto 1933, n. 1592, dell'art. 3 del decreto legislativo luogotenenziale 5 aprile 1945, n. 238, e dell'art. 5, comma 9, della legge 24 dicembre 1993, n. 537, si comunica che presso la sottoindicata facoltà dell'Università di Siena è vacante il seguente posto di professore universitario di ruolo di prima fascia, per la disciplina sottospecificata alla cui copertura la facoltà interessata intende provvedere mediante trasferimento:

Facoltà di medicina e chirurgia:

una disciplina del settore scientifico-disciplinare: F05X microbiologia e microbiologia clinica.

Gli aspiranti al trasferimento al posto anzidetto dovranno presentare la propria domanda direttamente al preside della facoltà interessata, entro trenta giorni dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

97A6870

UNIVERSITÀ DI PALERMO

Vacanze di posti di professore universitario di ruolo di prima e seconda fascia da coprire mediante trasferimento

Ai sensi e per gli effetti degli articoli 65, 66 e 93 del testo unico sull'istruzione superiore approvato con regio decreto 31 agosto 1933, n. 1592, dell'art. 3 del decreto legislativo luogotenenziale 5 aprile 1945, n. 238, e dell'art. 5, comma 9, della legge 24 dicembre 1993, n. 537, si comunica che presso la facoltà di lettere e filosofia, medicina e chirurgia, e scienze della formazione dell'Università di Palermo sono vacanti i seguenti posti di professore universitario di ruolo di prima e seconda fascia, per i settori scientifico-disciplinari sottospecificati, alla cui copertura le facoltà interessate intendono provvedere mediante trasferimento:

PRIMA FASCIA

Facoltà di medicina e chirurgia:

un posto per il settore scientifico-disciplinare: F11B.

Facoltà di scienze della formazione:

un posto per il settore scientifico-disciplinare: L19A.

SECONDA FASCIA

Facoltà di lettere e filosofia:

un posto per il settore scientifico-disciplinare: L03B.

Facoltà di scienze della formazione:

un posto per il settore scientifico-disciplinare: L18A.

Gli aspiranti al trasferimento ai posti anzidetti dovranno presentare le proprie domande direttamente ai presidi delle facoltà interessate, entro trenta giorni dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

97A6869

RETTIFICHE

AVVERTENZA. — L'**avviso di rettifica** dà notizia dell'avvenuta correzione di errori materiali contenuti nell'originale o nella copia del provvedimento inviato per la pubblicazione alla *Gazzetta Ufficiale*. L'**errata-corrige** rimedia, invece, ad errori verificatisi nella stampa del provvedimento sulla *Gazzetta Ufficiale*. I relativi comunicati sono pubblicati ai sensi dell'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 1985, n. 1092, e degli articoli 14, 15 e 18 del decreto del Presidente della Repubblica 14 marzo 1986, n. 217.

ERRATA-CORRIGE

Comunicato relativo alla circolare 6 maggio 1997, n. 66/97, del Ministero del lavoro e della previdenza sociale concernente il decreto legislativo 25 novembre 1996, n. 645: «Recepimento della direttiva 92/85 CEE concernente il miglioramento della sicurezza e della salute sul lavoro delle lavoratrici gestanti, puerpere o in periodo di allattamento». (Circolare pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 187 del 12 agosto 1997).

Nella circolare citata in epigrafe riportata alla pag. 32, prima colonna, della sopra indicata *Gazzetta Ufficiale*, all'ultimo rigo, dove è scritto: «Il direttore generale: *TRIZZINO*», leggasi: «Il direttore generale: *ALBERTI*».

97A6887

DOMENICO CORTESANI, *direttore*

FRANCESCO NOCITA, *redattore*
ALFONSO ANDRIANI, *vice redattore*

Roma - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S.

* 4 1 1 1 0 0 2 0 4 0 9 7 *

L. 1.500